

豆腐ピザ（6人分）

【材料】

●豆腐生地

- ・薄力粉 270 g ・木綿豆腐 120 g
- ・ベーキングパウダー 小さじ6
- ・砂糖 小さじ3 ・塩 少々
- ・オリーブオイル 小さじ6 ・水 適量

●トッピング

- ・パプリカ ・サラミ
- ・コーン ・ピーマン
- ・太子みそ 適量 ・マヨネーズ 適量
- ・チーズ 適量

【作り方】

- ①水以外の材料を混ぜ合わせ、水を調節しながら入れる。
べたつかず、ひとまとまりになるまでしっかりこねる。
- ②できあがった生地の上に太子みそとマヨネーズを塗る。
- ③具材をトッピングする。
- ④チーズをのせてオーブントースター200℃で15分ほど焼く。

