

メニュー名 やみつき甘辛煮 ピザ

料理のおすすめポイントやコツ
(150字以内)

・大和のシャキシャキとした歯応えのあるれんこんや神明鶏の柔らかさ、かき揚げと一緒に鶏肉を使用し、病みつきに作る甘辛ソースを絡めて、ピザ生地と相性抜群のピザを作りました。



付

使用材料と必要な分量 (一人前)	<ピザ生地>	<土まいてとれんこん鶏肉の甘辛煮>	<ソース>	
	・強力粉 93g	・牛乳 5g	・土まいて 40g	・酢 小さじ1
	・砂糖 3g	・バター 5g	・れんこん(大)30g	・片栗粉 少々
	・塩 1g		・鶏肉(神明)1/2杯	・ごま
	・水 60g		・しょう油 大さじ1/2	
	・ドライイースト 1g	・せとろ 大さじ1/2	・砂糖 大さじ1/2	
			・酒 大さじ1	
			・しょうゆ 大さじ1	
			・みりん 大さじ1	

調理方法と調理時間	<ピザ生地>	・ それら大さじ1杯をまぶす。
	・ ボウルにすべて材料を入れる。	・ 食材を11たぬあげをする。
	・ ボウルの中で生地をまとめ、台に生地を置き滑らかに伸ばすまでこねる。生地はまとめ、10~15分休ませる。	・ 調味料を加えてからめる。
	・ 放置して15分間に、(ソース)を塗る。	・ その上にはチーズをのせて、ピザ窯で15~20分焼く。
	<ソース>	
	・ 材料をすべてフライパンの中に入れ、少し煮つめる。(とろみが少しでるまで)	
	・ ピザ生地を薄くのはしで、(土まいてとれんこん・鶏肉の甘辛煮)をのせる。	
	<土まいてとれんこん・鶏肉の甘辛煮>	
	・ 土まいては輪切り(0.5cmくらい)	
	・ れんこんは0.5cmくらいの輪切り	
	・ 鶏肉は10cmくらいに切る。	