

PIZZA



タカノヒーザ
(ドミノヒーザ国)



Q.
ヒーザのどにか
カムカムクッキング
なのでしょうか？

A.
←めくってください。

生地材料

薄力粉 150g
B.P 小2
塩 小1/3
MILK 100ml
ヨーグルト 50g
オリーブ油 小2
カムカム食材

トマトソース

トマト缶
玉ねぎ 1玉
ローマン
ニンニク 2かけ
塩こしょう もみち
コンソメ
ローリエ
オレガノ・バジル

思い立ったが吉日宣言
ヒーザが食べたい(ワインのみたい)
どうしたらカムカム料理に
なるかと考えた結果これに
たどり着きました。
これ、良かったです。食感楽し
ました。是非おためし
あーれー

* * * * *
生地は200度に
余熱したオーブンで
8~10分下焼き

↓
ソースをぬって好きな具材
トッピング

↓
7分程焼いて完成

ソースは具材感
出すため、大きめに
切ったリエ夫て
つくる

ブロッコリー大きめ
国産で
カムカムUP!!
↓ ↓ ↓

