

PIZZA



タカノヒーザ
(ドミノヒーザ国)



こたえは...
十八穀米をねじ込んだ生地

Q.

ヒーザのどこが
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
ピーマン
にんにく 2かけ
塩・こしょう 各少々
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
あーねー

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
切ったり工夫して
作る

ブロッコリー大きめ
国産UP!!
↓ ↓ ↓

