

おばけチーズピザ Tiizateaさん

チーズは時期に合わせて好きな型で作れます！
子どもと一緒に楽しみながら作るのがポイント♡
注意：チーズは加熱すると形が崩れるので写真撮影は焼く前に！



【ピザ生地】

- ①角皿にオーブンシートをひく。
- ②生地材料を入れホームベーカリー等でこね発酵（50分くらい）後、15分休ませる。
- ③角皿のサイズに合うよう生地を伸ばし、シートの上にセット。
- ④フォークで生地にプツプツと穴を開け、ピザソースをぬり具をのせる。

【ピザソース】

- ①オリーブオイルでんにく・玉ねぎのみじん切りを炒める。
- ②トマト缶、ケチャップ、オレガノを加えて煮詰め、冷やして出来上がり。

【飾り付け】

- ①玉ねぎはスライス、パプリカ、サラミも薄切りにする。
- ②マッシュルームはたて2つに切る。
- ③スライスチーズは1枚で2つおばけ型にする。

【仕上げ】

- ①焼く前にピザ用チーズをたっぷりふりかける。
- ②予熱したオーブンでパン生地に焼き色がつくまで焼く。

おばけチーズのつくり方

- ① 中華ピックを用意。
（お好みで短冊型に切ります）
 - ② くっつけてホチキス止め
 - ③ チーズを型めく
-
- 目はストローでくりぬく

ドクロマッシュルームのつくり方

- ① たて2つに切る
 - ② 目はストローでくりぬく
こに切り込み
 - ③ 目の中にちよっとだけ
しょうゆをたらしく黒くします
-

今回はハロウィン時期だったので、おばけチーズとドクロマッシュをのせましたが、
チーズの抜き型は簡単に作れるので、クリスマスはサンタ帽やツリーに、春は桜やリーフに、秋はイチヨウ型等を作ってお弁当やサラダに飾っています ^^

【必要食材・調味料】

ピザ生地

- ・水 (180ml)
- ・強力粉 (280g)
- ・砂糖 (8g)
- ・塩 (4g)
- ・バター (15g)
- ・スキムミルク (6g)
- ・ドライイースト (5g)

ピザソース

- ・にんにく (1片)
- ・たまねぎ (40g)
- ・トマトカット缶 (150g)
- ・ケチャップ (大さじ2)
- ・オレガノ (小さじ1)
- ・オリーブオイル (小さじ1)

飾り付け

- ・紫たまねぎ (中1こ)
- ・赤パプリカ (1/2こ)
- ・薄切りサラミ (80g)
- ・ブラウンマッシュルーム (4~8こ)
- ・スライスチーズ (4枚)

仕上げ

- ・ピザ用チーズ (200g)

【必要道具】

- ・まな板
- ・包丁
- ・フライパン
- ・ヘラ
- ・サランラップ
- ・ボウル
- ・耐熱皿
- ・フォーク
- ・型抜き
- ・バット
- ・スプーン (ソース飾り用)
- ・クッキングシート

