



くしんぼうミッケの
「つくってみよう！」
番外編

ホットプレートでワクワク! 手づくりピザ



● **材料** (本編と同じように、てつこ、だいちゃん、お父さん、お母さんの4人分を作ってみよう!)

生地

- 強力粉 100 グラム
- 薄力粉 100 グラム
- 塩 5 グラム (小さじ1)
- オリーブ油 15 ミリリットル (大さじ1)
- お水 100 ミリリットル

トッピング

- トマトケチャップ 30 ミリリットル (大さじ2)
- チーズ (ピザ用) 160 グラム
- ウィンナーソーセージ 4 本 (または、ハム4枚)
- なす 1 本
- ピーマン 1 個
- 生しいたけ 2 個
- ミニトマト 8 個

上に塗ったり、
のせるもの。
お好みで材料・
分量は加減しよう。

● **準備するもの** : ボウル、ラップ、まな板、包丁、ホットプレート

作り方

- ① ボウルに強力粉、薄力粉、塩を入れて指で混ぜよう。そこにオリーブ油とお水を加え、粉っぽさがなくなるまで練り混ぜよう。
★強力粉と薄力粉を触って比べてみよう!
強力粉はパンなどに、薄力粉はクッキーやケーキなどに使う粉。小麦粉にも種類があるんだね!
- ② ①で練り混ぜたものを、手のひらで押すようにしてよくこねて、なめらかな生地にして。そして、ラップに包んで30分ほどねかせよう。
★ねかせる前後で、なめらかさや弾力に変化があるよ! 観察してみよう。
- ③ 生地を4等分して、丸めてから少しずつ広げていこう。
- ④ まな板か台の上で、手のひらで押して2~3ミリの厚さに丸くのばそう!
- ⑤ ウィンナーソーセージ、ハム、なす、ピーマン、生しいたけを食べやすい大きさに切ろう。ミニトマトは1/4に切ろう。
★火が均一に通りやすいように、厚さを揃えて切ることが大切! 包丁の使い方も学べるチャンス!
- ⑥ ④で作った生地にケチャップを塗り、野菜などをトッピングしたら、チーズをのせていこう。
★トッピングで顔やお花を作っても楽しいよ!
- ⑦ ホットプレートを180℃に熱し、ふたをして10分ほど焼いたらできあがり!

ミッケ
できるかな?



堤先生からのおいしいアドバイス!

くしんぼうのミッケ! ピザは、トッピングを工夫すると、なんとデザートピザが作れるよ! トッピングを、チーズの他に、バナナ、マシュマロ、はちみつ、メープルシロップ、レーズンなど、お好みのものにしてみてね。

応用編

さつまいもピザ



● **材料** ■ さつまいも 200 グラム 太めのものの方が具をのせやすいよ!

作り方

- ① さつまいもをよく洗い、皮付きのまま5ミリくらいの厚さに切り、水にさらしてからぬらしたペーパータオルに包もう。
- ② その上からラップでふんわり包もう。電子レンジ600Wで4分、甘さを引き出したい場合には150Wで16分加熱しよう。*加熱時間は目安だよ!
- ③ ホットプレートを180℃に加熱し、②のさつまいもの上にお好みの具をトッピングしよう。チーズが溶けるまでふたをして焼いたらできあがり!

トッピングは
このページの上で
紹介したものを
参考にしてみよう!