

2種類のフライパンピザ



発酵無し！フライパンで簡単ピザ

簡単・短時間で出来るサクサククリスピー生地のパizzaです。乗せる具材を変えてもOK。ご家族の好みに合わせたピザを作ってみて下さい。

🕒 調理時間	30分
★ 難易度	初心者向け

<https://www.youtube.com/watch?v=hHHBivDkF6o>

材料 (4人前)

生地 (2枚分)	
【A】薄力粉	100g
【A】強力粉	100g
【A】ベーキングパウダー	小さじ2
【B】砂糖	小さじ2
【B】塩	1つまみ
【B】オリーブ油	大さじ1
【B】水	90ml~100ml

具沢山ナポリタンピザ

ウインナーソーセージ	3本
玉ねぎ	1/4個 (50g)
ピーマン	1個
ケチャップ	大さじ1と1/2
ピザ用チーズ	30~40g

ベーコンのコーンマヨピザ

スライスベーコン	2枚 (40g)
とうもろこしの缶詰	50g
マヨネーズ	適量
ケチャップ	大さじ1と1/2
ピザ用チーズ	30~40g

ベーコンのコーンマヨピザ

スライスベーコン	2枚 (40g)
とうもろこしの缶詰	50g
マヨネーズ	適量
ケチャップ	大さじ1と1/2
ピザ用チーズ	30~40g



カッパッ
ポイント



POINT 1 発酵なしなので30分で食べられる！

POINT 2 フライパンで簡単に調理できる！

作り方



1 練る

【A】をふるいに入れて、ボールに入れます。くぼみを中央に作り、Bを入れます。水を入れ、全体がまとまるまで5分ほどよく練り、ラップで包み、室温で15分～30分ほど休ませます。

▶ お手伝いにチャレンジ！ 高学年向き



2 切る（具沢山ナポリタンピザ）

玉ねぎは繊維に沿って、薄切りに。ピーマンはお尻の方から薄切りにし、種の部分になったら種を取り除きできるだけ薄切りにします。ウィンナーは斜め薄切りにします。



3 切る（ベーコンのコーンマヨピザ）

ベーコンは2cm幅に切ります。とうもろこしは水気をきります。



4 焼く

①の生地を2等分にして、円形に薄く伸ばします。フライパンに入る程度まで広げたら、フライパンにオリーブ油（分量外）を薄く塗り、2分ほどフタをして蒸し焼きにします。引っくり返して、さらに2分ほど蒸し焼きにします。

▶ お手伝いにチャレンジ！ 高学年向き



5 乗せる（具沢山ナポリタンピザ&ベーコンのコーンマヨピザ）

フライパンに乗せたピザ生地にケチャップを塗り、チーズを半量かけます。②の具材を散らして乗せたら、残りのチーズを全体に散らします。フタをして、5分程度蒸し焼きにし、食べやすい大きさに切ります。ベーコンのコーンマヨピザは、マヨネーズをお好みの量をかけてください。