



～親子でつくろう～

☆ポリ袋で簡単！

手作り 크리스ピー 피자 ☆

2025年7月



☆材料

A	薄力粉	100g
A	砂糖	小さじ1/2
A	塩	小さじ1/4
A	ベーキングパウダー	小さじ1/4
	サラダ油	大さじ1
	水	小さじ4×2回分
	打ち粉(薄力粉)	小さじ1
	厚めのポリ袋	35×25cmくらいのもの

★トッピングの材料

ウインナー・ピーマン・ミニトマト
コーン・チーズ
ピザソース又はトマトケチャップ
* お好みで用意してください

☆作り方

- ①ポリ袋にAの材料を入れ、空気を入れた状態で袋の口をぎゅっと持ち(袋の口を輪ゴムで止めて)、20回振る。
 - ②サラダ油を加え、もう一度空気を入れた状態で袋の口をぎゅっと持ち、20回振る。粉チーズ状になるまで、袋を振ったり、袋の上からもむ。
 - ③水小さじ4を加え、空気を入れた状態で袋の口をぎゅっと持ち、10回振る。ぽろぽろしているところに、さらに水小さじ4を加え、袋を振ったり、袋の上からもんでひとまとめにする。
 - ④袋に打ち粉を少量入れ生地になぶす。生地を出し、4つに分けて、まわりに打ち粉をまぶす。
 - ⑤クッキングシートの上で生地を丸く伸ばす。(直径8cmくらいの大きさ)* 生地の縁を1.5cmほど持ち上げ内側に折いたたみながら一周するとみみが作れます。
 - ⑥生地にフォークで数箇所穴をあける。
 - ⑦4つの生地にトマトケチャップをぬり、好きな具をトッピングする。
 - ⑧220～230℃のオーブンで6～8分程焼く。表面が焦げそうな場合は途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。
- ☆オーブントースターでも焼けます、焼時間は調整してください。