グリルdeミニピザ2種マルゲリータ＆フルーツ



材料	(4人分)
薄力粉	100g
強力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1
水	1/2カップ
オリーブ油	大さじ1
トマト	1/2個
バジルの葉	12～13枚
ピザソース	大さじ3
とろけるチーズ	30g
(A)	
卵	1個
牛乳	1/2カップ
片栗粉	大さじ1
砂糖	大さじ1と1/2
バニラエッセンス	少々
パイナップル(缶詰)	1と1/2枚
黄桃	1/2個
ミントの葉	適量

作り方

1. 大きめのボウルに薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、塩、砂糖を入れて手で混ぜる。中心をくぼませて、水とオリーブ油を入れ、手で周囲の粉をくぼみに入れながら混ぜる。ひとまとまりになってきたら、5分程なめらかになるまでこねる。耳たぶくらいのやわらかさになったら、生地をラップで包み、常温のまま10分程寝かす。

2. トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切る。Aの卵はよく溶いて他の材料と混ぜ合わせて小鍋に入れ、木べらで混ぜながら中火でとろみが出るまで火にかける。パイナップルと黄桃は1.5cm角に切る。

3. グリルの網の大きさにしたアルミホイルを用意し、その上にオリーブ油少々(分量外)を薄く塗る。(1)の生地を1/4量ずつ手で薄く広げて伸ばし、表面にもオリーブ油少々(分量外)を薄く塗り、アルミホイルの上にのせる。

4 両面焼きグリル(上火、下火・強)で(3)の生地を1分焼き、2枚にはピザソース、トマト、バジルの葉、とろけるチーズをのせてさらに2〜3分程焼く。

5 残りの2枚は同様に生地を1分焼いて、Aのカスタードクリーム、パイナップル、黄桃をのせて2〜3分焼く。

発酵いらずのカンタン生地で作るピザ。 でも、味は本格的グリルが、本場の石釜並みに仕上げてくれるからです。

オーブンでは予熱や焼き時間のかかるピザも、グリルなら、なんと3〜4分で出来上がりリンナイのタイマー機能を活用すれば、焼きすぎも防止できます。

監修 武蔵裕子