ふんわりピザ



調理時間	15分
カロリー	1319kcal

材料 (ココットプレート1枚分)

ホットケーキミックス	150g
塩	ひとつまみ
ヨーグルト（無糖）	大さじ3
水	小さじ2～小さじ3
サラダ油	大さじ1
(A)	
トマトケチャップ	大さじ1
オリーブオイル	大さじ2
タバスコ	少々
オレガノ（ドライ）	小さじ1/4
玉ねぎ	1/4個
ピーマン	1個
ソーセージ	3本
ピザ用チーズ	50g

作り方

1. ボウルにホットケーキミックスと塩を入れて混ぜ、ヨーグルト、水、サラダ油を加えて菜箸で混ぜ合わせる。水分がなくなったら手でなめらかになるまでこねる。
2. ココットプレートにサラダ油（分量外）をうすくぬり、(1)の生地を伸ばし広げる。
3. 混ぜ合わせた(A)をぬり、薄切りにした玉ねぎ、輪切りにしたピーマン、小口切りにしたソーセージ、さらにチーズをのせ、フタをせずに「ココットプレート・タイマー設定7分」で加熱する。

《レシピ監修　ヤミー》ココットプレートdeスピードおかず ホットケーキミックスで作る、発酵させないピザ生地で作ります。