

## 簡単！ トマトピザ



家庭で作れる簡単ピザを作ってみました。生地がカリカリしていて、おやつのような感覚で食べられます。具材はいたってシンプルだけど、高砂の峰がおいしさをぐっと引き出してくれます。

### 材料

#### 【A】【生地用】

薄力粉……………100g  
強力粉……………50g  
熱湯……………カップ1/4強  
塩……………小さじ1/2

#### 【B】【具用】

鶏こま切れ肉……………50g  
玉ねぎ……………1/2個  
ほうれん草……………4枚  
とろけるチーズ……………50g  
ホールトマト……………200g(2個分)  
塩……………小さじ1弱  
高砂の峰…カップ1/4強  
サラダ油……………適宜

### 作り方

#### 【生地】

- ①薄力粉、強力粉、塩をまぜ合わせ、熱湯を少しずつ加えながら混ぜていく。
- ②生地がまとまってきたら、生地がなめらかになるまで練り、丸めて1時間程度寝かす。
- ③②を打ち粉を振った台に移し、薄くのばす。
- ④③を25cmのパイ皿に広げ、表面にフォークを使って穴を開ける。

#### 【具】

- ①鶏肉は大きめのさいの目に、玉ねぎは皮をむいてみじん切りにする。ほうれん草は茎の部分を取り除き、葉を適当な大きさにちぎる。
- ②フライパンに油を熱し、鶏肉を入れ、鶏肉の表面が白くなったら玉ねぎを加え、玉ねぎに火が通ったら高砂の峰を加える。
- ③②にホールトマトを加えて、つぶしながら煮る。
- ④汁気がなくなってきたら塩を加えて味を調える。

#### 【ピザ作り】

- ①パイ皿にのばした生地Aの上に、味付けした具材Bを敷き詰め、最後にほうれん草とチーズをのせる。
- ②①を約250℃に熱したオーブンに入れ、10～15分ほど焼く。