

2

生地からこだわる! クリームチーズとレモンのハニーピザ



🕒
調理時間
95分

🔥
エネルギー
984kcal

🧂
塩分量
3.2g

エネルギー・塩分量は1枚分の値です

材料(2枚分) ()内のグラムは1枚分

(A)

日清 カメリヤ(強力粉) 75g (38g)
日清 フラワー(薄力粉) 75g (38g)
日清 スーパーカメリヤドライイースト 3g (1.5g)
塩 ふたつまみ (ひとつまみ)

(B)

ぬるま湯(40°C前後) 100ml(50ml)
エキストラバージンオリーブオイル
大さじ1(大さじ1/2)

(トッピング)

クリームチーズ 160g(80g)
シュレッドチーズ 80g(40g)
レモン 1個(約120g) (1/2個 約60g)
エキストラバージンオリーブオイル
大さじ2(大さじ1)
はちみつ 大さじ2(大さじ1)
塩 ふたつまみ(ひとつまみ)
イタリアンパセリ 少々

※まずは塩のみでレモンとクリームチーズの味わいを楽しんだ後、
はちみつをかけてお召し上がりいただくのがオススメです。
※はちみつは、生後1歳未満のお子様には与えないでください。

下準備

- ・オーブンはあらかじめ 230°Cに温めておく。
- ・天板にオーブンシートを敷いておく。

作り方

1. ボールに(A)を入れて手で軽く混ぜ合わせ、(B)を加えてこねる。
2. 生地がひとまとまりになってきたら、打ち粉(分量外)を振ったこね板に出してさらにこねる(べたついた後、まとまります)。
3. 生地の表面をなめらかに丸めてボールに入れ、ラップをして休ませる(常温で40~50分)。
4. 約2倍に膨らんだら、打ち粉をしたこね板に生地を出し、2等分にし、生地を手で22cmくらいの丸型に伸ばす。
5. 丸型に伸ばした生地をオーブンシートの上ののせ、クリームチーズ、シュレッドチーズ、皮ごと薄く輪切りにしたレモンの順にのせ、オリーブオイルを回しかける(レモンが乾燥しないようにまんべんなくかける)。
6. あらかじめ 230°Cに温めたオーブンで12~15分程度、焼き色がつくまで焼く。
7. 焼き上がったらイタリアンパセリをトッピングする。軽く塩を振り、はちみつをまわしかける。