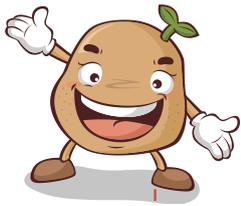


稲穂ゴールドを使った料理



ポテトの もちピザ

発酵いらず・即出来る・もちもちピザ

・・・ 材料 ・・・

	(直径 16cm 2 個分)
じゃがいも のマッシュ	中 2 個分(約 80g)
米粉(稲穂ゴールド)	80g
白玉粉	40g
水	100g 前後
トッピング用にピザソース・ベーコン・玉ねぎ・ ピーマン・トマト・とろけるチーズなど・・・	



・・・ 作り方 ・・・

1. じゃがいもの皮をむき、1cm 程のスライスを耐熱皿にのせ、レンジ 600W で 4 分加熱する。
2. 1を温かいうちにつぶす。じゃがいものマッシュの出来上がり。(A)
3. 米粉と白玉粉をボウルに入れ、大さじ 1 の水を足していき、少しずつ白玉粉をつぶしてまた水を加えてつぶすのくり返し。(B) 大さじ 4 の水が入ったら 2 のじゃがいもを加え全体を捏ねる。
4. 3と同じように大さじ 1 の水を徐々に加えながら捏ねて、耳たぶ程の柔らかさの塊にする。(C)
(堅さを水の量で調節する。約 100g 前後)
5. 4 を2等分し、片方をオープンシートの上ののせて、ラップをかけて、その上から麺棒を使って 5mm 位の厚さに伸ばしていく。 周りのひびは手で整えると良い。(D)
6. 残りの生地も 5 と同じように伸ばす。
7. 6 にピザソースを塗り、お好みの具をのせ、230℃に温めたオーブンで 10 分ほど焼く。又はオーブントースターで 7~8 分焼く。(E)

※作り方 5 の伸ばした生地の状態で冷蔵庫にて 2~3 日保存出来ます。



写真 A



写真 B



写真 C



写真 D



写真 E

