

かんたん！イースト無し！ビールでピザ生地



約30cm1枚分

強力粉 250g
塩 小さじ1/2
オリーブオイル 30cc
ベーキングパウダー 小さじ1
ビール（発泡酒でもなんでも） 150cc

- 1) ボウルに全部入れてこねてまとめ、ひとかたまりになったらラップでくるんで1時間ほど休ませる。
(パン作りほどこねなくてもOK。材料が満遍なくきれいに混ざるくらいで。)
- 2) 天板に丸くのばした生地を乗せ、フォークなどで適当に穴を開けて180度のオーブンで15分焼く。
- 3) ピザソースをぬって、お好みの具とチーズを乗せてオーブンで焼けばピザになります。