

# 米粉ピザの作り方

## ☆ 材料 ☆

### 《ピザ生地》

米粉 .....200g  
砂糖 .....5g  
塩 .....4g  
オリーブオイル .....10g  
水.....160g

### 《トッピング》

➤ ケチャップ  
➤ 野菜  
➤ ソーセージ  
➤ チーズ  
など.. 好きな物♪

## ☆ 作り方 ☆

- ① ボールに米粉、砂糖、塩、オリーブオイルを入れて混ぜる。
- ② ①に水を入れ、生地が滑らかになり手につかなくなるまでよくこねる。
- ③ 生地を丸く広げ、ケチャップを塗る。
- ④ お好みの具、チーズを乗せ、200度に温めたオーブンで15分焼いて出来上がり！

