

お手軽！ひじきピザ



材 料（2枚分）

- もちもちパンミックス市販用 100g
- 全卵 1個
- 牛乳 大さじ2
- サラダ油 大さじ3

<ピザの具>

- 乾燥ひじき 20g
- ピーマン 1個
- ハム 1枚
- ピザソース 適量
- ピザ用チーズ 50g

作り方

1. ひじきは30分ほど水につけて戻し、水気を切っておく。
2. ボールに生地材料を入れ、木べらでよくこね合わせ、ラップをかけて冷蔵庫で10分ほど休ませる。
3. ピーマンは輪切りに、ハムは千切りに、他に具材があれば、下処理しておく。
4. の生地を2個に分け、綿棒などでお好みの厚さに伸ばしてオープンシートにのせる。
5. 生地全体にピザソースを塗り、具をまんべんなく散らす。
6. 200 のオーブンで約12分間焼き上げる。