

乾パンピザ

◆ 材料 ◆ 4人分（直径約15cm×2枚）

・乾パン	1袋（120g）
・水	大さじ10 （160ml…乾パンがまとまるくらい）
・ケチャップ	適量
・チーズ	適量
・コーン	大さじ4
・ベーコン	4枚
・サラダ油	小さじ2



↑ 体験講座で作ったピザ
具材は、ピーマン、ベーコン、
カニカマ、チーズ

好みの具材や冷蔵庫にある残り物でOK！

◆ 作り方 ◆

- ① 袋に乾パンを入れラップの芯などで碎き、水と合わせてひとまとめにする
- ② アルミホイルの上にサラダ油をひき、その上に生地をのばし、アルミホイルで包む。
- ③ フライパンで中火で3分焼く。
- ④ 生地にケチャップをぬり、コーン、ベーコン、チーズをのせ、アルミホイルで包む。
- ⑤ フライパンで中火で3分程度焼いて完成。

POINT!

ポリ袋で生地を作り、アルミホイルに包み焼くため、洗い物が減り水の節約に◎

From : 宮城学院女子大学 食品栄養学科 学生サークル Food and Smile !