

## ミニフライピッツァ



調理時間: 0 min.  
難易度: 難易度低

### 原材料 (ミニピッツァ約6枚分)

- 原材料
  - パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 400ml
  - エキストラヴァージョンオリーブオイル 適量
  - すり下ろしたパルミジャーノチーズ 適量
  - 塩 適量
  - 砂糖 小匙半分
  - 砂糖 小匙半分
  - バジルの葉 数枚
- ピッツァ生地
  - ニンニク ひとかけ
  - ベーキングパウダー 半袋
  - エキストラヴァージョンオリーブオイル 大匙1
  - 塩 小匙摺り切り 1
  - 準強力粉または薄力粉 250g

### このレシピに使用された材料:



## 下準備

1. パッサータディポモドーロを使ってトマトソースを作ります。ニンニクひとかけを鍋にいれ、オイルを加えて弱火で香りをたたせます。そこにパッサータディポモドーロを加え、約15 - 20分火にかけます。塩で味を調べて、ニンニクを取り除きます。
2. 大きめのボウルに小麦粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れ、泡立て器で混ぜ合わせ、水とオイルを加え手で捏ねてひと固まりにし、数分表面につやが出るまで捏ねます。
3. 生地を6-7等分にし、手のひらで平らに広げ、10cm程の大きさになるようにします。
4. 揚げ物用の鍋にピーナッツオイルを入れて170度を超えないように温め、ピッツァを一度に数枚ずつ入れて色づくまで揚げます。良く油を切り、フライペーパーの上に並べます。
5. 直ぐにナポリ風にトマトソース、パルミジャーノチーズとバジルの葉でピッツァを味付けし、熱いうちに召し上がれ。とっても美味しいフライピッツァの出来上がり。

- *Enrica Panariello*