

全粒粉入り

ピザミックス

フライパンでも作れる!



国産小麦の小麦粉使用

国産小麦の小麦粉 & 全粒粉を使用したピザミックスです。食物繊維の補給にもおすすめです。発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。お好みの具材をトッピングして、ご家庭で手作りピザをお楽しみ下さい。アルミニウムフリーのベーキングパウダー使用。乳化剤は使用していません。直径約 20cm2 枚分。



Plant-Based (プラントベース)

国産小麦の小麦粉 & 全粒粉を使用

小麦粉は、国産小麦の小麦粉と国産小麦の全粒粉 (小麦粉中30%配合)を使用しました。食物繊維の補給にもおすすめです。

乳化剤不使用

アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用

フライパンでも作れる!
1袋で直径約 20cm 2枚分

ベーキングパウダーには一般的に硫酸アルミニウム(ミョウバン)が含まれていますが、本品に使用しているベーキングパウダーはアルミニウムが含まれていない、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用しています。

基本の作り方(直径約 20cm 1枚分)



<<基本の作り方の動画はこちら

発酵不要で、フライパンでも手軽に作れます。ご家庭で手作りピザをお楽しみ下さい。



オリーブオイル 大さじ1

水50ml

ピザミックス 1/2袋(100g)

①ボウルにピザミックス、オリーブオイル、水を入れ、スプーン等でよく混ぜ、まとまってきたら、手で生地がなめらかになるまで3分位よくこねる。



ラップをして生地を休ませる

②乾燥しないようにラップ等をして10分位生地を休ませる。(生地が扱いやすくなります)



のばしたらフォークなどで数カ所穴をあける

③クッキングシートに生地を広げ、めん棒等で丸くのばし、数カ所にフォークで穴をあける。



ピザソース 適量

お好みの具材 適量

ふたをして弱火で約5分

④フライパンに移し、ふたをして弱火で約5分焼く。

ふたをして弱火で約10分

⑤裏返してピザソースを塗り、玉ねぎ、ピーマン、ハム、チーズ等のお好みの大きさに切った具材のをせ、ふたをして弱火で約10分程焼く。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>
<https://sokensha.co.jp/pickup/pizzamix/>

