



log-house kitchen
by gutarau



log-house kitchen
by gutarau



log-house kitchen
by gutarau



loghouse kitchen recipe



log-house kitchen
by gutarau



[pizza]

kitchen
by yuta



log-house kitchen
by gutarau



log-house kitchen
by gutarau



log-house kitchen
by gutarau



log-house
by y



log-house k
by y

クリスマスピザの生地

材 料（直径25cmが4枚）

薄力粉・・・300g

強力粉・・・100g

砂糖・・・小さじ1

塩・・・1つまみ

オリーブオイル・・・大さじ2

水・・・200cc

打ち粉・・・適量（強力粉）

作り方

砂糖と塩をボールに入れ、薄力粉と強力粉をふるいにかけてボールに入れます。

その上にオリーブオイルを入れて生地をこね始めます。

水を入れすぎないように少しずつ加えていき、生地をこねて耳たぶくらいの固さにします。

生地がなめらかになったら、生地を4等分してラップに包み、冷蔵庫で30分寝かせます。

打ち粉を敷き、寝かせた生地の表面にもまぶして生地を丸くのばして出来上がり。

ポイント

- ・トマトソースの汁気の多いかったり、水分の多いトッピングの場合はオリーブオイルを塗ってからの方が良いです。
- ・焼く時間は各レシピにありますが一応の目安としてお考えください。特記が無いレシピは、250℃に予熱したオーブンで焼いています。

塩豚とラタトゥイユのピザ



トッピング : ラタトゥイユ 塩豚(自家製) チーズ

ラタトゥイユをトマトソース代わりにして自家製の塩豚をトッピング。

塩豚をベーコンにしても美味しいです。

焼く時間は7～8分程度

新じゃがとズッキーニのピザ



トッピング : トマトソース 新じゃが ズッキーニ 玉ねぎ チーズ

新じゃがは薄くスライス。ズッキーニは小さめの一口大に。

玉ねぎを敷いて甘味もプラス。

焼く時間は7～8分程度

トマトソースパスタのピザ



トッピング : トマトソース パスタ チーズ

パスタは半分に折って柔らかめに茹でます。

チーズでなるべくパスタを覆って焼きます。

焼く時間は7～8分程度

納豆とシラスのピザ



トッピング : 納豆 シラス 卵 チーズ

トマトソースを使わないので、生地にオリーブオイルを塗ってからトッピング。

納豆、卵、シラスは最初に混ぜてから生地のにせます。

焼く時間は7～8分程度

エビ&カレーマヨネーズピザ



トッピング : むきエビ (ボイルしたもの) チーズ マヨネーズ

スパイス (クミン、ターメリック、黒コショウ、ガラムマサラ)

スパイスとマヨネーズを混ぜて生地に塗り、その上にトッピングします。

スパイス類はカレー粉にしてもOKです。

焼く時間は5分程度

ほうれん草&半熟卵のピザ



トッピング : ほうれん草 卵 塩豚 トマトソース チーズ

ほうれん草は、あらかじめ茹でるか電子レンジで加熱。

トマトソースを生地に塗ったらチーズで土手を作り、中央を凹ませて卵を落とします。

焼く時間は5分程度。

きのこ&ミートピザ



トッピング : エリンギ しめじ 挽肉(合挽) トマトソース チーズ

挽肉は使う前に、玉ねぎと一緒に炒めます。

味付けは塩、コショウ、ナツメグで軽めに。

焼く時間は5分程度。

トマトピザ



トッピング : トマト チーズ トマトソース

トマトは1/2個をスライスしたものを並べました。

シンプルですが美味しいですよ。

焼く時間は5分程度

ポテトマヨネーズピザ



トッピング : ジャガイモ マヨネーズ チーズ ニンニク

ジャガイモは薄くスライスして、レンジで加熱してから使います。

ニンニクは細かく刻んで散らし、アクセントとして。

焼く時間は7～8分程度

ツナマヨコーンピザ



トッピング : ツナ缶 コーン缶 マヨネーズ 玉ねぎ チーズ

マヨネーズを生地に塗って、粗みじん切りの玉ねぎ、ツナ、コーン、チーズをのせます。

焼く時間は5分程度

ベーコンとブロッコリーのピザ



トッピング : ベーコン ブロッコリー チーズ トマトソース

ブロッコリーは1口大にして電子レンジで1分加熱して使います。

使用したベーコンは自家製です。

焼く時間は5分程度

バナナとアポロチョコのデザートピザ



トッピング : バナナ アポロチョコ シナモンパウダー

バナナはスライスして生地の上に並べてレモン汁を塗ります。

シナモンパウダーをその上からふりかけて先に焼きます。

焼けてからアポロチョコをのせます。

焼く時間は5分程度



餃子の皮で作るミニピザ

ベーコンと玉ねぎを入れたトマトソースを最初に作り、

餃子の皮にのせて上にチーズをのせて焼きます。

ケチャップを使っても良いですね。

焼く時間は220℃のオーブンで2～3分です