

男の料理



身近で気軽なイタリア料理のピザですが、生地から手作りするなんて「すごく大変そう」と思う方も多いのではないのでしょうか。材料はパンとほぼ同じですが、ずっと簡単で、おらかな気持ちで作っても大成功です。「男の料理」でもこんなに美味しそうに焼けましたよ！

PROCESS

★定例 6月3日(ハーツ羽水にて)
 ☆初級 6月15日(ハーツ学園にて)
 講師：出倉 弘子氏



粉にイーストや牛乳を加えて混ぜます。こねなくてOK



温かいところで2倍になるまでねかせます



定例では大きく作りました



初級では、小さめにしました



ソースはお醤油！これがチーズとあうんです！



その他のメニュー



とろとろプリン
 きれいな肌です



ほろ苦いカラメルソース

トマトサラダ
 ハーブとお醤油とオリーブオイル

