

ローマ風薄焼きピザ

合計加熱調理時間 約4分

[1人分：345kcal／食塩相当量：1.3g]

パリッと軽い薄焼きピザは、高温でサッと焼き上げるのがコツ。チーズとバジルの香りが口いっぱいに広がります。



材料（1人分 [1人1枚]）

ピザクラスト薄焼きタイプ	1枚
トマトソース	45g
モッツアレラチーズ（厚めにスライス）	25g
バジル	6枚
オリーブオイル	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

1人分 [1人1枚]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエアー	—	4分	270℃	—

作り方

- 25mmのテフロン加工アルミホテルパン1枚にピザクラストをのせ、トマトソースを塗る。上にモッツアレラチーズをのせ、オリーブオイルをかけて、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、お皿に盛り付けてバジルをのせる。