

## トマトとチーズのピザ

合計加熱調理時間 約45分

[1人分: 669kcal / 食塩相当量: 1.5 g]

うまいが凝縮されたトマトソースが食欲をそそります。



## 分量

5人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	5分	200°C
2	コンビ	0%	35分	230°C
3	コンビ	100%	5分	250°C

## 材料(5人分)

## &lt;材料a&gt;

ニンニク (みじん切り)	15g
タマネギ (みじん切り)	200g
オリーブオイル	大さじ2

## &lt;材料b&gt;

ローリエ	2枚
オレガノ: 粉末	小さじ 1/4
トマトペースト	大さじ3
コンソメ: 顆粒	小さじ2
トマトA: 中	16個
ハーブソルト	2g
ピザ生地: クリスピータイプ (1枚: 直径22cm)	5枚
トマトB: 中 (食べやすい大きさに切る)	2~3個
モツツアレラチーズ	2~3個
粗びき黒こしょう	適量
バジル	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。

## 下ごしらえ

- トマトAはフードプロセッサーにかける。
- モツツアレラチーズは食べやすい大きさに切る。

## 作り方

- 20mmのホテルパン1枚に<材料a>を合わせて広げ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。
- 65mmのホテルパン2枚に2、<材料b>を入れて混ぜ合わせ、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、網ごししてハーブソルトで味を調える。
- ピザ生地に4のソースを広げてトマトB、モツツアレラチーズをのせる。20mmのホテルパン5枚にのせて【設定3】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、粗びき黒こしょうを散らし、バジルを添える。



## 調理ポイント

- トマトをフードプロセッサーにかける際、少し形が残っていてもよい。
- トマトソースはトマトの完熟具合や大きさによって、加熱時間を調節すること。
- ピザ生地はメーカーによって焼き時間が異なるので、チーズの溶け方を見て加熱時間を調節すること。