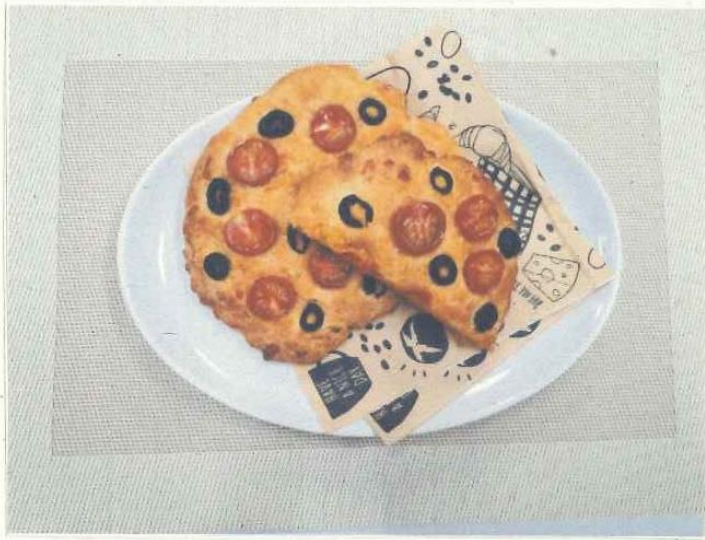


ジオトレイン企画

作品レシピ

「トマトとオリーブのフォカッチャ」

考案者 狩野 菜津美



使用している伊豆の食材

伊豆ニューミニトマト

オリーブ

【材料】

生地	・ホットケーキミックス 200g	トッピング	・伊豆ニューミニトマト 適量	
	・トマトピューレ 50g		・オリーブオイル 30ml	・オリーブ 適量
	・粉チーズ 20g		・水 30ml	・オリーブオイル 大さじ1
	・ピザ用チーズ 30g			

【作り方】

準備：天板にクッキングシートを敷いておく。

- ① ミニトマトを半分に切る。
- ② ボウルに生地材料を入れ、ゴムベラでよく混ぜ、生地がひとまとまりになったらラップで包んで10分程休ませる。
- ③ ②を天板に乗せ、ラップの上から手で1cmの厚さに伸ばし、①のトマトとオリーブを埋め込み、オリーブオイルを塗る。
- ④ オーブントースターで12分程焼く。(1000W 200°C)