

河内晩柑とスモークサーモンの サラダピザ

河内晩柑にスモークサーモンの
塩味が絡まってやみつきになる

材料(直径20cm2枚分)

* 生地

- 河内晩柑果皮のハチミツ漬 30g
- 中力粉 200g ●砂糖 10g
- 塩 小さじ1/2
- インスタントドライイースト 小さじ2
- ぬるま湯 120g ●オリーブオイル 大さじ1

* 具材

- ホワイトソース(市販品) 70g ●クリームチーズ 50g
- オレガノ(ドライ) 適量 ●ブラックペッパー 適量
- ベビーリーフ 適量 ●カマンベールチーズ 適量
- スモークサーモン 適量 ●河内晩柑の果肉 適量
- くるみ(ロースト) 適量

【作り方】

- 1 ボウルに中力粉、砂糖、塩、インスタントドライイースト、ぬるま湯、オリーブオイル、果皮のハチミツ漬を入れて、ゴムべらでざっくり混ぜる。
- 2 台に取り出し、なめらかになる程度に捏ねつける。
- 3 果皮のハチミツ漬の余分な水気をペーパーで押さえて粗みじん切りにし、生地と合わせ捏ねつける。
- 4 ボウルに入れて、ラップし15分間生地を休ませる。
- 5 余分なガスを抜き、直径25cmの円形に伸ばしフォークでまんべんなく穴をあける。
- 6 220℃のオーブンで5分間下焼きする。



- 7 ホワイトソース、クリームチーズを混ぜてソースを作り粗熱のとれた6に塗って、オレガノ、ブラックペッパーを振り、ふちにオリーブオイル(分量外)を塗り、220℃のオーブンでこんがりするまで焼く(10~12分間)
- 8 焼き上がったたら、残りの具材を彩りよく盛り付ける。
- 9 軽くブラックペッパーを振りかけて、出来上がり。

