

チーズナン（幼児10人分）



材料

強力粉	300グラム	ドライイースト	8グラム
小麦粉	150グラム	ぬるま湯	250グラム
塩	小さじ1/2弱	オリーブ油	60グラム
砂糖	大さじ2弱	プロセスチーズ	50グラム

作り方

- 1,ボールに小麦粉・強力粉・チーズ・塩を入れて混ぜ、中央にくぼみを作りドライイーストと砂糖を入れる。
- 2,ぬるま湯とオリーブ油を中央に注ぎ入れ、粉を崩すように全体を混ぜてよくこねる。
- 3,手につかなくなるまでこねたら、生地を一つに丸めてボール等に入れラップをかける。
- 4,20分程、40～50度のお湯で湯せんしながら発酵させる。
- 5,4の発酵が終わったら生地をつぶしてガス抜きをする。
一人分ずつに分けて生地を薄くのばす。
- 6,オーブンシートを敷き、220度のオーブンで6～8分焼く。