

4.

イノシシのお昼寝 ～もちもち生地ピザ～

館山
のちん料理
コンテスト



～ジビエ部門～



ジビエ肉と館山産の菜の花を使ってトマトであざやかにしました。
生地は手作りで、モチモチ、ふわふわでおすすめです！
味付け肉を使ったことで“かんたん”にできます！

材 料

- ・味付きジビエ肉(イノシシ)
- ・トマト 2個
- ・チーズ 適量
- ・オリーブオイル 20g
- ・菜の花 2本
- ・強力粉 200g
- ・薄力粉 50g
- ・ドライイースト 5g
- ・水 145～150ml
- ・塩 3g



作 り 方

- ・ピザの生地を作る。
- ・出来た生地にオリーブオイルをひく。
- ・ジビエ肉、半分に切ったトマト、菜の花、その上にチーズをのせて、オーブン250℃予熱後、8分焼いて完成