



## ゴルゴンゾーラと蜂蜜のピザ

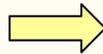
簡単で子供にも大うけな新感覚のピザです。  
青カビ好きな方は嵌る事間違いなし♪  
ワインにも合います。  
青カビがきついと感ずる場合は、普通のピザ  
チーズやモッツアレラを加えても美味しいです。

ピザ生地 …	150g
ゴルゴンゾーラ…	50g
蜂蜜…	適量
お好みで	
ミックスチーズ…	60g
くるみ(ナッツ類) …	10g

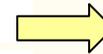
### 〈作り方〉



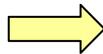
生地を伸ばします。  
(薄いほうがサクサクした  
口当たりの軽い生地にな  
ります。)  
型に乗せ、フォークで空  
穴を開けてください。



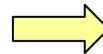
ゴルゴンゾーラチーズをトッ  
ピングする。  
お好みでミックスチーズや  
くるみ等のナッツ類をトッ  
ピングする。  
(ナッツの香ばしさも非常  
に合います。)



250℃で一氣に焼く  
(10分位で焼けます  
が、機種により異なり  
ます)。



焼き上がったらピザを取り  
出し、沸々しているチーズ  
にハチミツを回すようにか  
け、熱々のうちにどうぞ♪



召し上がる前に、  
お好みで黒こしょう  
を振ってください。