



ゴルゴンゾーラと蜂蜜のピザ

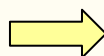
簡単で子供にも大うけな新感覚のピザです。
青カビ好きな方は嵌る事間違いなし♪
ワインにも合います。
青カビがきついと感ずる場合は、普通のピザ
チーズやモッツアレラを加えても美味しいです。

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

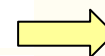
〈作り方〉



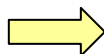
生地を伸ばします。
(薄いほうがサクサクした
口当たりの軽い生地にな
ります。)
型に乗せ、フォークで空
穴を開けてください。



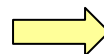
ゴルゴンゾーラチーズをトッ
ピングする。
お好みでミックスチーズや
くるみ等のナッツ類をトッ
ピングする。
(ナッツの香ばしさも非常
に合います。)



250℃で一気に焼く
(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。