

enjoy wine, enjoy life

# TOKYO WINE PARTY

2017年1月21日（日）12:00～14:30 赤坂

ワイン飲みつつ料理教室（独身ワイン会）

◆生地から作るピザ2種（マルゲリータ・4種チーズのピザ）

◆トマトソースのブルスケッタ

◆おつまみもやし

## ピザ2種（マルゲリータ・4種チーズのピザ）

### 材料（2人分）

#### ●ピザ生地

小麦粉：80g

水：50cc

#### ●マルゲリータ

オリーブオイル：適量

トマトソース大さじ：3

塩：少々

コショウ：少々

オレガノ：少々

バジル：8枚

モッツアレラチーズ：15g

#### ●4種チーズのピザ

オリーブオイル：適宜

ゴルゴンゾーラチーズ：適量

モッツアレラチーズ：適量

ピザ用チーズ：適量

粉チーズ：適量

ハチミツ：適量

### 作り方

※今回はサクサクしたクリスピー生地なのでもちりさせるために必要なイーストを用いた発酵作業がありません。

<生地>

①小麦粉に少量ずつ水を加え塊にしていく。少ししっとりするくらいまでこねる。

②フライパンに薄くオリーブオイルをひき①の生地をフライパンの大きさに広げて円状に成形していく。

③成形した生地にオリーブオイルをなじませ材料を乗せる。

<マルゲリータ>

①フライパン上の生地にトマトソースをまんべんなく塗る。塩、コショウ、オレガノをお好みの量ふり、モッツアレラチーズ、バジルをちぎって乗せる。

②フライパンに蓋をして（蓋がなければアルミホイルでも良い）弱火で10分間蒸し焼きにする。

③蓋を外し強火にして水分を飛ばす。お皿に盛り付けカットする。

<4種チーズのピザ>

①フライパン上の生地を2分ほど弱火で焼き片面のみうっすら焼き目をつけ裏がえす。

②火を止め焼き目がついたほうにオリーブオイルを薄くのばしチーズ各種を盛り付ける

③弱火にし4～5分間蓋をして蒸し焼きにする。

④蓋を外しお皿に盛り付け、お好みでハチミツをかける。

# トマトソースのブルスケッタ

## 材料（2人分）

### ● トマトソース

トマト大：1個

バジル：1枚

ニンニク：1/2かけ

塩コショウ：各少々

### ● ブルスケッタ

バゲット：1/2本

E V オリーブオイル：適宜

ニンニク：1/2かけ

## 作り方

ブルスケッタとはイタリアの前菜料理のひとつ。ガーリックトーストに野菜系のソースをのせて食べる場合が多いです。

### < トマトソース >

① トマトはヘタを取って皮を湯むきし、1cm角に切る。

② ボウルに①のトマト、にんにく、塩・こしょう各少々を入れて軽く混ぜる。オリーブ油、ちぎったバジルを加えて混ぜ、水分と油をじゅうぶんになじませる。

※ トマトの酸味が強い場合は種を除くこと。酸味が強い場合は、塩、こしょうを加えるときに、はちみつ小さじ2を加えるとよい。

### < ブルスケッタ >

① バゲットは2～3cm厚さに切り、オーブントースターなどで表面をカリッと焼く。

② パンが熱いうちに、パンの表面に皮をむいたにんにくの切り口を2～3回すり込む。オリーブ油をたらし、上記のトマトソースをのせる。

# おつまみもやし

## 材料（4人分）

もやし：1パック

長ネギ：7～8cm

塩：少々

### <タレ>

白だし：おおさじ1

白ごま：少々

ごま油：大さじ1 + 1/2

万能ねぎ：少々

白ごま：少々

## 作り方

①鍋に湯を沸かして塩を加え30秒ほどゆでザルに上げる。すぐに流水で全体を冷やしたあとザルにあげ水けをきる。

※水に長くさらしすぎると食感が柔らかくなってしまうので注意する

②長ネギは斜め薄切りにする。

③ボウルにタレの材料を入れ合わさったところで①②を和える。  
器に盛り付け万能ねぎ、白ごまをちらす。