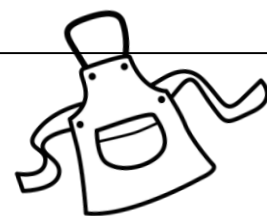


令和5年度

手作り米粉ピザ教室

令和5年5月30日（火曜日）



講師：菅原商店 菅原 啓子 氏
アシスタント 菅原 佳美 氏

1



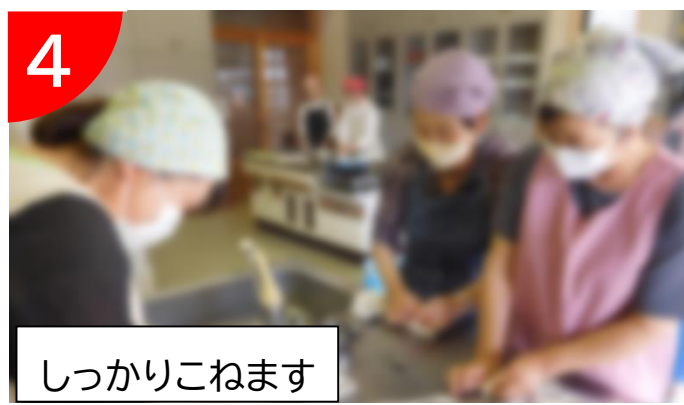
2

生地を材料を計量します



3

全て混ぜます



4

しっかりこねます



丸めます

5



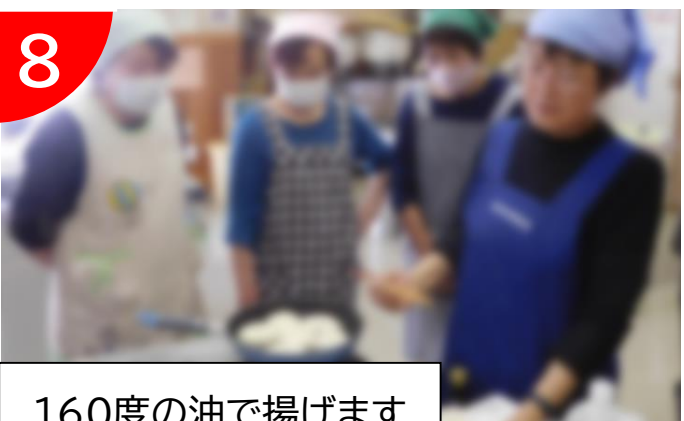
15分程おきます

6



7

指で穴を開けて、くるくる回します



8

160度の油で揚げます



生地を伸ばして
フォークで穴を開けます



次は、ピザ生地をつくります
機械で混ぜたらラクチンです



クッキングシートに生地をのせて、弱火で片面焼きます
トッピングをして、蓋をして弱火でゆっくり焼きます

完成！



もっちりとした食感と
お米の風味・甘みのある
米粉ドーナツとピザの
完成です！！

試食しました

