

料理名		ドドン！と梨ピ田	
チーム名		うきっ子ガールズ	
下準備時間		調理時間	
: 20分		: 120分	
材料 (10人分)		作り方	
生地	5枚分	①	強力粉と薄力粉をふるう。砂糖と塩を加え、軽く混ぜる。
強力粉	625 g	②	ぬるま湯にドライイーストを入れ溶かす。
薄力粉	125 g	③	①に②を少しずつ入れ、粉っぽさが無くなるまで手で円を描くように混ぜる。ボソボソになったら生地をこねてひとまとめにする。
ドライイースト	12.5 g	④	オリーブオイルを加え、なめらかになったら、生地を叩きつける。ボウルにしっかりラップをし、65°Cで発酵させる。
塩	7.5 g	⑤	生地が膨らんだら取り出し、ゆず皮を加えてこねる。同じ温度で2次発酵させる。
砂糖	大さじ5	⑥	ガス抜きをして、生地を伸ばす。
オリーブオイル	大さじ2と1/2	⑦	オーブンを200°Cに予熱しておく
ぬるま湯	380 g	⑧	玉ねぎはスライスし、しいたけはさいの目切りにし、しょうが、にんにく、パセリはみじん切りにする。
ゆず皮		⑨	梨は厚めに切って軽く焼く。
具		⑩	フライパンに油をひき温め、にんにく、しょうがを炒め、玉ねぎ、イノシシ肉、しいたけの順で炒めたら、調味料を加える。
イノシシ肉	700 g	⑪	伸ばした生地にフォークで刺して、オリーブオイルをぬり、ソースを全体にぬり、具材をのせて、梨をきれいに並べる。チーズを全体にかけ、200°Cで20分間焼く。
あらびきミンチ		⑫	パセリを散らせば完成！
玉ねぎ	2.5個		
しいたけ	8個		
しょうが	1片		
にんにく	1片		
梨	2.5個		
パセリ	適量		
ソース			
ゆずごしょう			
マヨネーズ			
調味料			
甜麵醬	大さじ5		
醤油	大さじ5		
酒	大さじ7.5		
砂糖	大さじ5		
中華スープ	250cc		
ゆず果汁	大さじ5		

※ 10人分のレシピです。