

Original Pizza with Rururoosso

Ingredients:

Rururoosso flour	250 grams	Yeast	1/2 teaspoon
Cake flour	250 grams	Olive oil	70 cc
Salt	1 teaspoon	Water	280 cc
Tomato sauce		Cheese	
Olive oil for brushing			

Toppings: Seasonal vegetables and herbs from Rumoi Sub-prefecture!
Your choice of meat or seafood.

Directions:

1. Mix the flours, yeast and salt. Add the water and mix a little.
2. Add the oil and mix well.
3. Knead the dough for 10 minutes then let it rise for 1 hour.
4. Divide the dough into 6 pieces and roll it out to about 5mm thick.
5. Brush the dough with olive oil.
6. Spread tomato sauce, toppings and cheese on top.
7. Bake or grill until the cheese is melted and the crust is crispy.

Basic Tomato Sauce

Ingredients:

25 sauce tomatoes or 2 cans of diced tomatoes
Garlic 1-2 pieces
Herbs (oregano, rosemary, basil)
Salt, Pepper and Sugar to taste
Olive oil

Directions:

1. Boil the tomatoes and peel (or use canned tomatoes)
2. Saute the garlic in olive oil.
3. Pure' the tomatoes in a food processor. Then boil until thick.
4. Season with salt, pepper, sugar and herbs

ルルロツソ入りオリジナルピザ

材料：

ルルロツソ（粉）	250グラム	ドライイースト	小さじ1／2杯
はくりき粉	250グラム	オリーブ油	70cc
塩	小さじ1杯	水	280cc
トマトソース	てきりょう	チーズ	

オリーブ油 てきりょう

トッピング：留萌かない産の野菜やハーブ
お好みの肉か魚貝類

作り方：

1. ルルロツソ、はくりき粉、塩とドライイーストを大きめのボールで合わせ、水もさっとまぜます。
2. オリーブ油を足して、よくまぜます。
3. きじを10分こねてから、1時間はっこうさせます。
4. きじを6等分にして、5mmぐらいまでのばします。
5. のばしたきじにはけでオリーブ油を少しぬっておく。
6. トマトソース、お好みのトッピングとチーズをかける。
7. オーブンかグリルでこんがりとなるまで焼きます。

基本のトマトソース

材料：

調理用トマト25個 か ファインカットトマトの缶詰 2個
にんにく 2かけ
お好みのハーブ

塩、コショウ、砂糖 適量

オリーブ油 適量

作り方：

1. トマトをゆでて、皮をむく
2. 大きめのフライパンオリーブ油でにんにくを炒める
3. トマトをフードプロセッサーにかけてから、フライパンで水分を飛ばす。
4. 塩、コショウ、砂糖とハーブで味をつける。