

# ピザノカキカタ。

～キャンプ編～

しっかりと

①解凍したピザを、アルミホイルで包む。

②焼き網の上に乗せ、焼く。

さらに美味しく

ピザの生地のフチを、水で湿らせたキッチンペーパーなどで濡らしてから焼くと、生地のもちっと感がアップします！！



## 焼き時間

火力によって変わりますが、およそ5～10分です。



Point !

用意するもの

- ・冷凍ピザ
- ・アルミホイル
- ・BBQコンロ
- ・(キッチンペーパー)

キャンプならではの…

ウィンナーやベーコン、玉ねぎ、かぼちゃピーマンなど好きな具材をトッピングして、アレンジピザを楽しむのもおすすめ！！

## ピザレポ オススメ アレンジ

ピザレポスタッフが実際にキャンプ場に行って、思いっくまみにアレンジしてきました。

### 月見☆マルゲリータ



朝にもピッタリ！  
栄養満点ミックスピザ。

用意する食材／

- ・極☆マルゲリータ
- ・ウインナー
- ・ピーマン
- ・ベーコン
- ・チーズ
- ・生卵



### オウマニ・フォルマッジ



おつまみがピザに大変身！  
意外とうまい。

用意する食材／

- ・クワトロフォルマッジ・ピアンカ
- ・柿の種
- ・ナッツ
- ・ポテチ(うすしお)
- ・スモークチーズ

