

ぎょうざの皮で星形ピザ

オープンモード



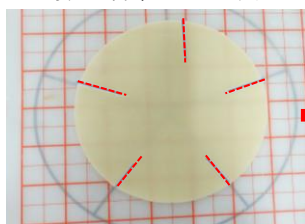
●材料＜1パッチ 15枚分＞

餃子の皮（大判）	15枚
【具材】	
コーン	150g
ツナ	50g
マヨネーズ	30g
ピザチーズ	60g

●作り方

- ① 【具材】の材料を混ぜる
- ② 餃子の皮に5か所切り込みを入れて星形に成型しオープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ③ ②の中心に①の具材をのせ、最後にピザチーズをかける
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)

5等分の目印があると良い



↑重ねて切る事ができます



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	180℃	10～15分	—	3	1/1焼き皿 オープンシート



餃子の皮で作る、七夕にぴったりの星形ピザです。マシュマロ+チョコ等、お好みの具材でアレンジ自在、アイデア次第で無限にレシピが広がります。