

# 窯で焼くピザ作り！！



## 【準備していただく材料】※分量は1人前

- ・強力粉（50g） ・薄力粉（25g） ・ドライイースト（1.5g） ・砂糖（1.5g） ・食塩（1.5g）
- ・オリーブオイル（6cc） ・打ち粉（少々） ・チーズ（ピザ用）（50g） ・ピザソース（適量）
- ・トッピング（玉ねぎ、ピーマン、トマト、ソーセージ、ナス、サラミ・・・）お好みで！！
- ・水40cc（※野外炊事場に水道があります）

## 【準備していただく道具】

- ・サランラップ ・アルミホイル ・ゴミ袋（数枚）※ゴミはお持ち帰り願います ・軍手

## 【貸し出しできる道具】

- ・ボウル ・ざる ・まな板 ・包丁 ・計量カップ ・スプーン ・フォーク ・麺棒
- ・ピザ用トレイ（焼くときに使用）

## 【お支払いいただくもの】

- ・まき（1束：600円） ・野外炊事場使用料（4人あたり610円（※915円））※県外の方

## ①まぜる

- ・ボウルの中に、強力粉、薄力粉、ドライイースト、砂糖、塩を入れてスプーンでよくかき混ぜる。
- ・水を入れながらよく混ぜる（水は一度に入れず、4～5回に分けて少しずつ入れる）
- ・水をすべて入れたら、生地がまとまるまで手で混ぜていき、生地をひとつかたまりしよう（はじめはべたべた手にくっつきませんが、混ぜていくうちにまとまってきます）



## ②こねる

- ・生地がまとまったら、打ち粉をしたまな板に出して、手で伸ばしたり、たたきつけたり、なめらかになるまで生地をこねよう！



## ③発酵

- ・生地をまとめてボウルに入れてボウルにラップをかけよう。約30分待つよ！！



#### ④トッピング準備

- ・ソーセージや玉ねぎなどのトッピングをお好みのサイズに切りましょう。



#### ⑤生地の切り分け

- ・打ち粉をしたまな板に生地を出して包丁で均等に切り分けましょう（人数分に）

#### ⑥生地を伸ばす

- ・生地を1つずつ麺棒で伸ばしていきます。
- ・伸ばした生地は、アルミホイルを敷いたピザ用トレイに置きましょう。
- ・生地にオリーブオイルをスプーンでぬってひっくり返します
- ・フォークで生地全体に穴をあけるよ



#### ⑦トッピング盛り付け

- ・生地の上にピザソースをぬり、トッピングを乗せて、その上にチーズをかけます。



#### ⑧焼く

- ・ピザ用トレイごと窯に持っていき、いよいよ焼きます！！



#### ⑨完成！！

- ・おいしいピザの出来上がり！！
- ・手を洗って食べよう！！
- ・食べ終わった後はきれいに片付けよう！

