

手作りピザ^{て づ く} (所要時間: 約4時間^{しょうようじかん やく じかん})

【作り方^{つく かた}】

【材料】1人前^{ざいりょう にんまえ}

・中力粉 ^{ちゅうりきこ}	... 100g
・オリーブオイル	... 5cc
・ドライイースト	... 2.5g
・塩 ^{しお}	... 0.5g
・玉ねぎ ^{たまねぎ}	... 20g
・ピーマン	... 1/4個
・ベーコン	... 20g
・スイートコーン	... 20g
・ピザソース	... 15g
・ピザチーズ	... 40g

【調理道具】^{ちょうり どうぐ}

・計量カップ ^{けいりょう}	... 1個
・ボウル	... 1個
・まな板 ^{いた}	... 2枚
・包丁 ^{ほうちよう}	... 2丁
・ラップ	... 1本
・アルミホイル	... 1本

【食器】^{しょつき}

・紙皿 ^{かみざら}	... 食数分 ^{しょくすうぶん}
・フォーク	... 食数分 ^{しょくすうぶん}

①ピザを焼く道具^{や どうぐ}を1階事務所^{かいじ むしよ}に取りに行きます。

材料^{ざいりょう}と調理器具^{ちょうりきぐ}を確認^{かくにん}します。コテージからポット^もを持って来て、お湯も沸かしておきましょう。

②ステンレスボウル^{うえ}の上にザル^{かさ}を重ねて、中力粉^{ちゅうりきこ}をふるいます。

③塩^{しお}、ドライイースト、オリーブオイル^{くわ}を加えます。(オリーブオイルは全部^{ぜんぶ}入れずに1/4は残^{のこ}しておいてください。)

④オリーブオイルを手ですり合わせ、粉^{こな}に馴染^{なじ}ませます。

⑤32℃くらいのお湯^ゆ(50cc×枚数分^{まいすうぶん})を少しずつ加え、手でこねます。

はじめは手にくっつきますが、だんだんとはがれてひとつのかたまりになります。

⑥生地^{き じ}の表面^{ひょうめん}がツルツルしてきたらプラスチックボウル^いに入れ、ラップをかけます。

※プラスチックボウルのふちを濡^ぬらしておくとかっつきやすくなります。

⑦ラップを1mくらい^{なが}の長さ^きに切りひも状^{じよう}にしたら、ボウルのふち^まに巻き縛^{しば}ります。

⑧ステンレスボウルにお湯^ゆを張り、生地^{き じ}をプラスチックボウルごと中^{なか}に入れたら30分発酵^{いはん}させます。

※暑い時^{あつ とき}はお湯^ゆに入れずに炎天下^{えんてんか}に30分程^{ふんほど}置いておくだけでOKです！

※一次発酵^{いちじはっこう}・二次発酵^{にじはっこう}の間にトッピング^{あいだ}やピザ窯^{かま}の準備^{じゅんび}をしておきましょう。(裏面参照^{うらめんさんしょう})

⑨生地^{き じ}の発酵^{はっこう}が終わったら2～3回^{かい}軽くこねて、1枚分^{まいぶん}毎^{ごと}に分けてラップ^わで包^{つつ}みます。

※クリスピーに近い生地^{べあい}を作る場合は二次発酵^{にじはっこう}をせず、⑪に進^{すす}みます。

⑩ステンレスボウルのお湯^ゆを張り直し、⑧と同じように30分発酵^{ふんはっこう}させます。

⑪生地^{き じ}をお皿^{さら}に乗せ、ふちめいっぱいまで指^{ゆび}で押し広げます。

うらへー



⑫ピザソース→具材→チーズの順番にトッピングをします。

⑬出来上がったピザを金属皿に乗せ、ピザ窯に入れて焼きます。

※ピザ窯や金属皿は大変熱くなります。

皮手袋をはめ、子どもだけで実施せず必ず大人の方と一緒に行ってください。

⑭ピザチーズが溶け、キツネ色になったらピザ窯から出します。

※取り出す時はやけどに注意してください。

⑮包丁で切り、生地がしっかり焼けていれば完成です！

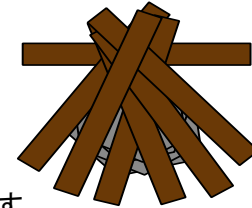
一次発酵・二次発酵の間に準備しておくこと

◇ピザを焼き始める1時間程前になったらピザ窯に火をおこしましょう。

まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら残りの太い薪も全て入れ、炭になるまで燃やします。



◇トッピングの玉ねぎとピーマンを薄切りにします。

◇アルミホイルで紙皿と同じ形のお皿を作り、③で残したオリーブオイルを塗ります。

※お皿の作り方



紙皿をアルミホイルで包みます。



紙皿を取り出します。



形を整えたら完成！