

～ ピザのつくりかた ～

《準備するもの》

- ・ まな板
- ・ 包丁
- ・ ボール
- ・ 缶切り
- ・ フォーク



① ボールに小麦粉 ドライイースト さとう 塩を入れてよく混ぜあわせる。

※ 小麦粉は、後で調整粉として使用する場合があるので、どんぶりに1/2杯程とっておく。



② 水（ぬるま湯）を少しずつくわえ、耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。
小麦粉は、300g位ずつ（どんぶり軽く1杯程）に分けてこねると、まとまりやすい。

※ 生地がゆるくなってしまった場合は、別にとっておいた小麦粉を適量くわえる。

※ ぬるま湯（36℃弱）は、小麦粉の45%位の分量がこねやすい。湿度により増減あり。

ポイント

ぬるま湯は1度に加えず
様子をみながら入れると
失敗しないよ！

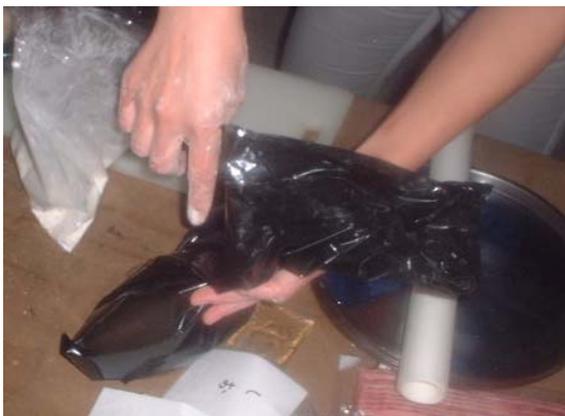


③ グループの人数分に小分けして、よくこねる。

※ 両手のひらでもんだり、まな板に打ちつけたり、力強くこねるのがポイント。



- ④ ひびが入らないようにきれいに小さくまるめて、表面に小麦粉をつける。



- ⑤ 発酵：黒色のビニール袋に入れて、日当たりのよい場所に置いておく。
(春～秋は40分くらい)

※ 冬場はピザ釜の近くや、ぬるま湯をいれたボールの中などあたたかい場所に置くと良い。(1時間くらい)

40分～1時間待ちましょう！その間に・・・



- ⑥ トッピングの材料を切る。



そろそろ生地をみてみよう



- ⑦ 生地が大きく（1.5 倍位）ふくらんだら発酵終了。



- ⑧ 生地を広げる前に火をおこしてピザ釜をあたためる。



たくさんのまきで「おき火」をつくります。



- ⑨ ピザ皿に焦げ付かないようにオイルをまんべんなくぬって、その上に生地をひろげる。

ポイント

トッピングが流れ出さないように縁を高くするといいよ！



- ⑩ フォークで空気穴を数カ所あける。



⑪トッピング：ピザソースをぬり、具をのせる。

※ 少し炭になった状態まで火をおとしてピザをいれましょう。



⑫焼く：ピザ釜に一度に3枚入れてふたをずる。

※ 時々ふたをあけて様子を見ながら、奥と手前を入れかえると良い。



⑬チーズがとけて、こんがり焼き色がついたら**できあがり!!!**

ドラム缶やピザ皿は熱いので、
やけどに気をつけようね!!

