

ピザづくり

国立花山青少年自然の家

《準備するもの》

まな板、包丁、ボール、缶切り、フォーク ※食器庫にあります。
材料、ピザ用型、ピザカッター、薪等 ※食堂から受け取ります。



①ボールに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩を入れてよく混ぜあわせる。
※強力粉は、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）を少しずつ加え（様子を見ながら）、耳たぶくらいのかたさになるまでこねる。
強力粉は、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、別にとっておいた強力粉を適量くわえる。
※ぬるま湯（36℃弱）は、強力粉の45%位の分量がこねやすい。湿度により増減あり。



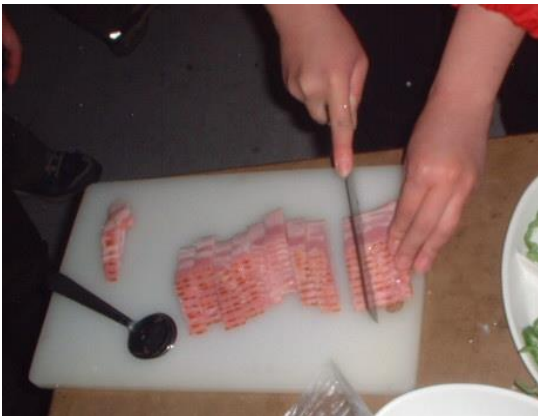
③グループの人数分に小分けして、よくこねる。
※両手のひらでもんだり、まな板に打ちつけたり、力強くこねるのがポイント。



④ひびが入らないようにきれいに小さくまるめて、表面に強力粉をつける。



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分程度）。
※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時間程度）



⑥トッピングの材料を切る。



⑦生地が大きくふくらんだら発酵終了。
（1.5倍程度）



⑧火をおこしてピザ釜を温める。



⑨たくさんのまきで「おき火」をつくる。



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。
※トッピングが流れ出さないように縁を高くする。



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。



⑫焼く：ピザ釜に一度に3枚入れてふたをする。
※少し炭になった状態まで火をおとしてピザを
いれる。



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。