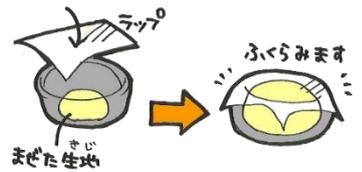


ピザレシピ

〇作り方

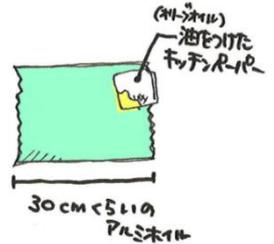
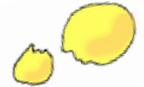
1. 生地をつくる

- ① ボールに粉とドライイーストと塩を入れて混ぜる。
※粉の一部を“打ち粉”（シェラカップの半分程度）として残しておこう！
- ② 粉とドライイーストがよく混ぜたら、水を少しずつ入れる。
- ③ 耳たぶくらいの硬さになるまでよくこねる。
※生地が手やボールにつかなくなったら出来上がり！
- ④ こね終わったら、ボールにラップをして滅菌庫で発酵させる。
(60°Cで30分 行くと1.5~2倍くらいに膨らむよ)



2. ピザとスープの材料を切り、かまどの火をおこす

- ① 生地が発酵する間に、ピザとスープの材料を切り、かまどに火をつける。
※材料は熱が通りやすいように、できるだけ薄く切ろう！
- ② かまどに火がついたら、大きい薪でおき火(まきが燃えて炭になったもの)をつくる。
△注意！ダッチオーブンの底に燃えている薪が当たらないようにしましょう！
- ③ ダッチオーブンを置いたら、ふたの上にもおき火をのせて両方からあたためる。

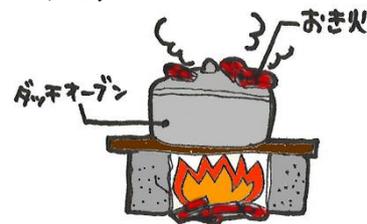


3. コンソメスープを作る

- ① 鍋に水(250cc×人数分)を入れ、沸騰させる。
- ② 切った材料と固形コンソメを入れ、煮込む。 ※スープが濃かったら水を足してね！

4. ピザを焼く

- ① 生地が発酵したら、打ち粉をふりかけて、空気抜きのためもう一度こねる。
- ② 生地を小さく分ける。
- ③ ピザマットと麺棒に打ち粉をつけて生地を薄くのばす。(24cm以下の大きさにする)
- ④ アルミホイルを広げ(30cmくらい)オリーブオイルを全体にぬる。
- ⑤ のばした生地をアルミホイルの上に置き、全体に薄くピザソースを塗る。
- ⑥ 切った具材を自由に載せ、最後にチーズを全体にふりかける。
- ⑦ アルミホイルのはしを持ってダッチオーブンにピザを入れる。



△必ず軍手をつけよう！ふたはリフターを使って開け閉めしてね。

5. 完成！！

- ① チーズがとけて、たまねぎが全体的に焼けたら出来上がり。
△やけどしないように取り出して、熱いうちにみんなで食べよう

