

タラッキーピザレシピ (24センチメートル 3枚分) まいぶん 3枚分

タラッキーピザ

きじ 【生地】	ざいりょう 【材料】	ちょうみりょう 【調味料】
こな きょうりきこむぎこ ・粉 (強カ小麦粉)	・コーン	・ピザソース
・ドライイースト	・ウインナー	・オリーブオイル
しお ・塩	・チーズ	
さとう ・砂糖		
みず ・水 (200ml)		

しよつき
・食器セット
・バット
・ピザマット
・サランラップ
・アルミホイル

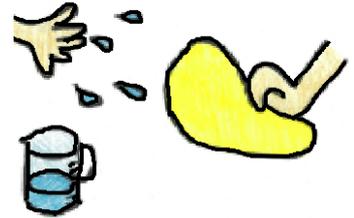
1. 生地をつくる

①ボールに粉とドライイースト、塩、砂糖を入れて混ぜる。

※粉の一部を“打ち粉” (シエ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ざったら、オリーブオイル (スプーン2杯) を入れて、水を少しずつ加えて混ぜる。

③生地が一つにまとまってきたら、耳たぶくらいの硬さになるまでよくこねて、丸く形を整える。

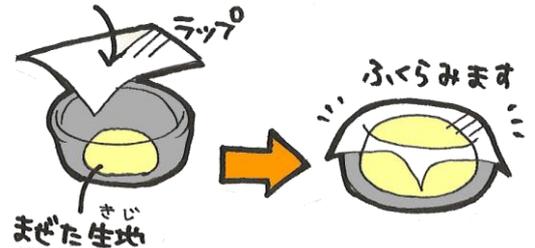


2. 発酵を行う

①生地が入ったボールにラップをして、20~30分ほど発酵させる。

※なるべく暖かいところに置いておこう。

※寒い日は殺菌庫で発酵するので、職員に伝えよう。



3. 成形・トッピング・焼き

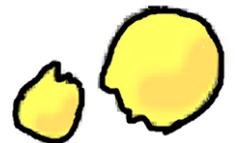
①手に打ち粉 (強力粉) をして、一度こねて、生地を分ける。

※分け方は人数に合わせてお好みで分けよう。

②マットに打ち粉をして、生地を直径約24cmの円に伸ばす。

伸ばしたら、フォークで数か所穴をあける。

※生地のお耳の部分は、少し厚めにしてトッピングがこぼれないようにする。



つく
【おいしく作るためのコツ①】

きじ あつ うす
生地の厚さを薄めに！



きじ うす ほう
(生地は薄い方が、サクッとしたおいしいピザになります。)

きじ や
4.生地を焼く

① 具材を乗せないで生地のみを焼く。

※フォークで穴をあけると、火が通りやすいよ。

△生地をかまに入れるときや取り出すときは

かならず手袋をつけよう！



くざいの
5.具材を乗せる

① パッドの上に生地を置き、ピザソースを塗る。

② 好きな具材を、乗せる。



つく
【おいしく作るためのコツ②】

くざいのす
具材を乗せ過ぎない！



たんじかん や あ く おお なか ひ とお
(短時間で焼き上げます。具が多いと、中まで火が通りません。)

や
6.ピザを焼く！！

① 挿入パーラーと回転パーラーを使ってピザを焼く。

② チーズがとけて、全体的に焼けたら出来上がり。

△必ず手袋をつけよう！

