

ピザの作り方

ピザ釜使用料 1000円(ピザ2枚分)

具材は少なめが
ポイントです！
(水分のある
ものは上手に
焼けません)

用意するもの

小麦粉…2カップ ※1	ドライイースト…3グラム
オリーブオイル…1ビン(小)	塩少々
ピザソース…適量	とろけるチーズ…ひと袋 ※2
水…150cc	トッピング材料

※1 小麦粉は薄力粉でも強力粉でもOK。混合してもよいです。
※2 トッピングはお好みのものをどうぞ。ただし、モッツァレラチーズの種類によっては溶けなかったり、バジルは焦げることがあります。

◆ 生地作り

- ① ボウルに小麦粉、ドライイースト、塩、水(少しずつ)を入れ、手で混ぜ合わせこねます。ドライイーストは多く入れるとふわっとした生地に、少なめにすると硬めになります。
- ② 生地がまとまってきたらオリーブオイル約20ccを入れます。こねて生地全体につやがでたら出来上がり。
- ③ ボウルごと、ビニール袋に入れ、外気にあたらないようにして、夏なら30分、冬なら1時間位発酵させます。

◆ 生地をのばす

- ① ステンレス製の大皿にオリーブオイルをひきます。約15cc位ですが、多めの方がうまく焼けます。
- ② 生地を半分に分け、丸めた生地でオリーブオイルを全体にのばしていきます。
- ③ 生地を大皿の中心におき、指の腹で押すようにのばしていきます。

◆ トッピング

- ① ピザソースを伸ばします。あまり多く使わないのがベスト！
- ② トッピング材料をのせ、最後にチーズをのせます。チーズはたっぷりOK！

◆ 焼く

釜が十分熱になったら焼きます。

チーズが溶けて軽焦げ目がつけば完成！あつあつを食べてください。



火起こしは
キャンプ場です！

貸出用具

器材(ボウル、計量カップ、ステンレス皿、ピザカッター)
ビニール袋(生地発酵用)

