

ピザの作り方

体験料金 1200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★

とろけるチーズ…ひと袋

トッピング材料

ピザソース…適量

水…130～150ml

※トッピングはお好みのものをどうぞ。
ただし、野菜の水分で生地がベチャベチャになるので少なめの方がよいです。

◆ 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。
- ② 生地がまとまってきたらオリーブオイル(半量)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2皿に残りのオリーブオイルをひきます。
- 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。
- 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。

チーズが溶けて軽く焦げ目がつけば完成！あつあつを食べてください。

以下のものはこちらでお渡しします

ピザ生地材料、オリーブオイル

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)



火起こしは
キャンプ場です！