

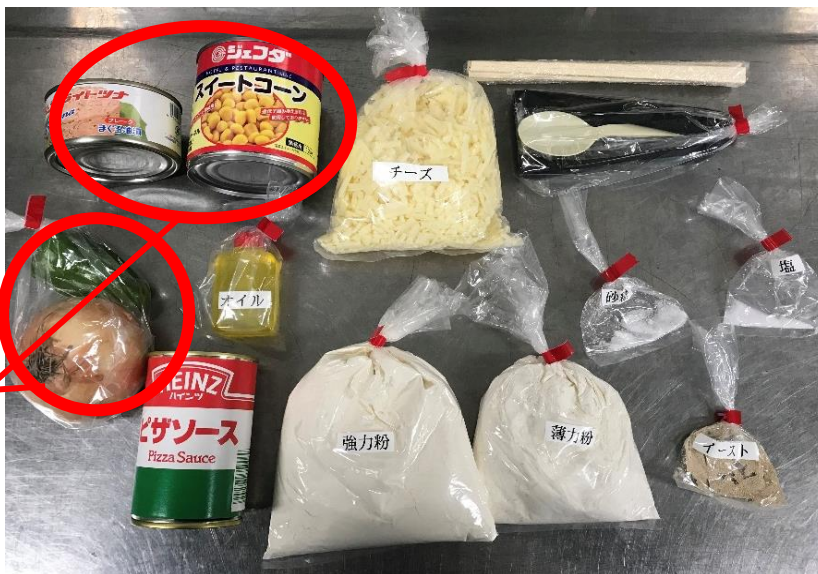
ピザ参考レシピ

※ドラム缶カマド 一度に4枚まで炊けます。

🍕 材料 4 人前

(※写真はトッピング有り)

- ・強力粉 350 g
- ・薄力粉 150 g
- ・ドライイースト 2 g
- ・砂糖 2 g
- ・塩 2 g
- ・ピザソース缶 1つ
- ・コーン缶 1つ
- ・ツナ缶 1つ
- ・玉ねぎ 1つ
- ・ピーマン 1つ



- ・紙皿 4 枚
- ・割箸 4 本
- ・スプーン 1 本
- ・黒ビニール 1 枚
- ・ミックスチーズ 330g
- ・オリーブオイル 50ml

(注) トッピング無しは○が付きません。

【作り方】

※4 人前 **①生地食材を全てボウルに入れる。 ** ②270mlの水を少しずつ入れ生地をこねる。

【注意】 一気に水を入れると生地がベチャベチャになります。 【※2 人前 ※100ml 1 ~120ml 1】

- ・強力粉 350 g
- ・薄力粉 150 g
- ・ドライイースト 2 g
- ・砂糖 2 g
- ・塩 2 g



※生地をこねて行くと、白くキレイなボールが出来上がります。

③ 生地とボウルを一緒に発酵用ビニールに入れる。お湯の入ったボウルの上に乗せる。

約 45 分ほど発酵させます。(※袋は黒以外でも OK) (※お湯はスタッフに声を掛けて下さい)

※『発酵中にトッピングの調理、マキ割、窯の準備』



※アルミ皿にアルミホイルを巻く。無ければ巻かなくてOK。(アルミは貸出ございません。)



④ 生地伸ばし・トッピング (アルミ皿、ホイルの上に**オリーブオイル**を伸ばすと生地が簡単に取れます。)

※『生地を薄めに作ると焼き時間が短縮できます』

⑤ ピザ焼き (約5分~10分程度で焼けます)

※③・④同時進行。トッピングが出来たピザから焼いていきます。

※発酵時間は季節・天候により変動いたします。



※チーズが溶けて、トッピングの食材・生地に焦げ目が付いたら食べ頃です。



⑥ 完成 (取り出す時、気を付けてね!) ※トッピング色々 ♡オリジナルのピザ作ってね(ω)ノ

