

「ピザ」のつくり方

◇貸出物品◇

- ・ 野外炊飯セット・6つ道具
- ・ ピザ用貸出用具

- ・ 鉄板（2枚）・耐火レンガ（6個）・ピザピール・プレート（2枚）・網（2枚）
 - ・ ピザカッター・計量カップ・のばし台・赤外線温度計・革手袋
- ※1班分の数です。温度計は2台しかないので団体に1~2台貸出



◇団体での準備物◇

- ・ 軍手・ふきん・マッチ（チャッカマン）・牛乳パック（新聞紙）・アルミホイル

◇レストラン提供食材◇

- ・ 中力粉 1kg・ベーキングパウダー 20g・塩 20g・砂糖 40g・油・ピザ具材セット

◇ピザの作り方◇

1. 中力粉 1kg から計量カップの 200ml の目盛りまで打ち粉として取っておきます。
2. 残りの中力粉・ベーキングパウダー・塩・砂糖をボールに入れ、よく混ぜます。
3. よくかき混ぜた粉の中心部分にくぼみを作り、水 500ml を少しずつ入れていきます。水を入れながら粉を少しずつかき混ぜ、粉全体に水がいきわたるようにします。生地がまとまるまで手で混ぜます。はじめはベタベタと手にくっつきませんが、混ぜているうちにまとまってきます。ピザ生地の出来上がりの目安として、耳たぶの硬さぐらいになるまでこねます。硬さの調整は、少量ずつ（20～30 ml ほど）水を加え整えます。



4. こねあがったピザ生地を、小玉（6～8玉）に分けます。
5. のばし台に取っておいた打ち粉を軽く振り、分けたピザ生地を円形に成形します。直径 18～20cm ほどの大きさに、できるだけ薄く伸ばします。



6. 網にアルミホイルを巻き、油をぬります。その上にピザ生地を乗せ、トッピングをします。野菜は薄く切らないと火が通らないので注意。



7. ピザ窯の中が 250℃になったら、生地をピザピールにのせ、窯に入れて焼いていきます。ピザ窯の温度が 250℃から下がらないように注意。



※奥に入れすぎないように注意

8. 出来上がり。

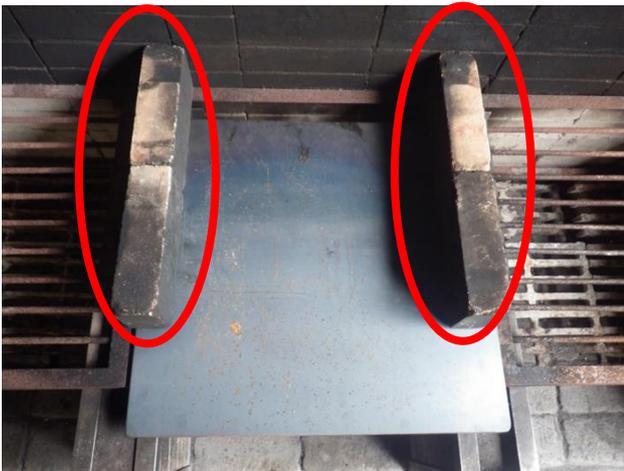


「ピザ窯」のつくり方

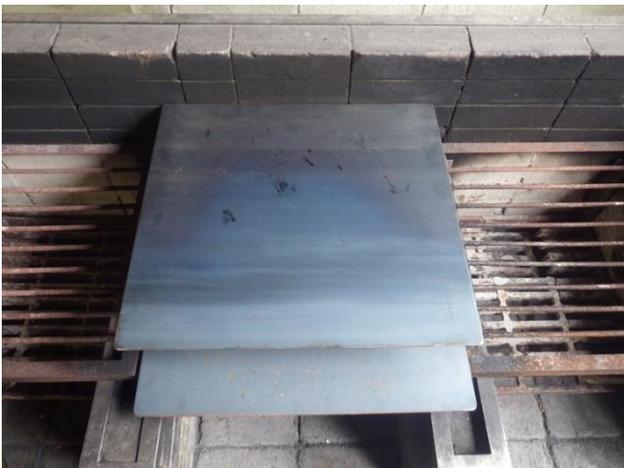
- ① かまどの奥から5cm程度あけて置きます。
※すきまをあけすぎるとピザが落ちるので注意。



- ② 鉄板の上に耐火レンガを奥からつめて置きます。
※なるべくすきまができないように置く。



- ③ 耐火レンガの上に鉄板を奥からつめて置く



④奥にも2個のレンガを置く。



※後の火の処理がしやすいようにグレーチングとレンガは外しておくことを推奨する。