

ピザ

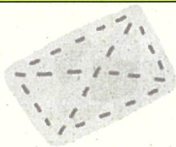
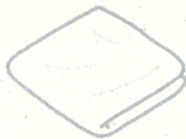
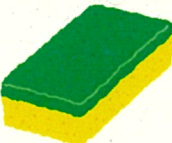
690円



材料（1人分）

・強力粉	120g
・薄力粉	50g
・砂糖	10g
・ドライイースト	2g
・塩	2g
・オリーブオイル	3g
・ベーコン	30g
・ピーマン	20g
・コーン	15g
・チーズ	40g
・ピザソース	30g

団体に準備するもの

2 班に1つ程度		必要分	
 ☐ キッチンペーパー	 ☐ チャッカマン	☐ 回収用 ゴミ袋	 ☐ ガムテープ (ゴミ袋設置用)
1 班に1つ		 ☐ 食器用洗剤	 ☐ 手指消毒用 アルコール
 ☐ 生ごみ用ゴミ袋	 ☐ そうきん		
1 班に1つ（＋予備1～2つ）		1 班に2つ	1 人1つ
 ☐ くっつかないアルミホイル または アルミホイルとクッキングシート	 ☐ サランラップ	 ☐ ふきん	 ☐ スポンジ
			 ☐ 軍手 ※滑り止めが ついていないもの

貸出物品

ボウル / ざる / めん棒 / 計量カップ / 火ばさみ / バット / ピザカッター / 包丁 / まな板 / 調理用フォーク / 調理用スプーン等

所要時間 約3.5時間（説明～片付けまで）

ピザの作り方

準備

- 材料を食堂まで取りに行く。(材料を食堂で注文した場合) ☆ 材料はかごにまとめています。
- 手を洗う。
- 調理道具(まな板、包丁、ボウル、鍋など)を洗う。
- 火をおこす準備をする。



作り方

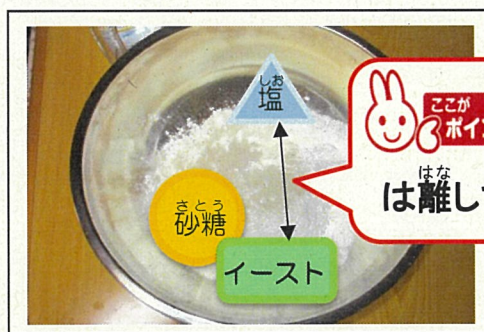
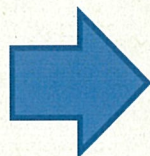
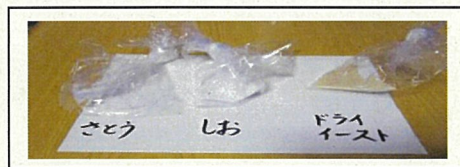
食堂注文の場合、材料は班の人数分で袋分けされています。

生地を作ろう！

1 ボウルに強力粉(1人分120 g)、薄力粉(1人分50 g)を入れる。

その上に砂糖(1人分10 g)、ドライイースト(1人分2 g)を入れる。

イーストから離れたところに、塩(1人分2 g)を入れる。



ここがポイント イーストと塩は離して入れる！

2 常温の水(80 ml × 人数分)を流し入れ、全体を混ぜ合わせる。

(粉っぽさが残る場合は水を少しずつ足す。)



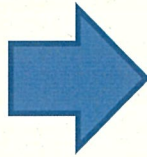
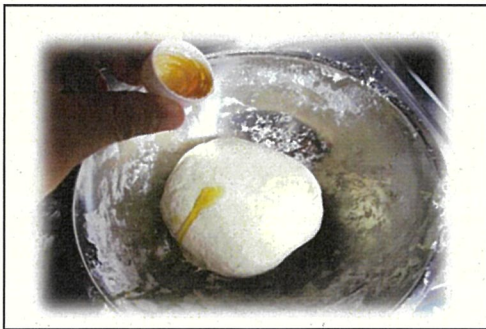
ボウルに水を入れる



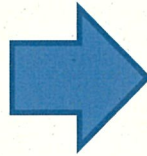
ぐるぐるかき混ぜる

3 ^{こな}粉っぽさがなくなってきたら、オリーブオイル(^{ひとりぶん}1人分^{グラム}3 g)を入れ、

^{きじ}生地をよくこねる。(20分ほど)



4 よくこねたら、^{ひょうめん}表面がつるんとなるよう丸くしてボウルに入れ、20分ほど休ませる(^{きじ}生地を^{はっこう}発酵させる)。



^{かんそう}乾燥しないように
ラップをかけよう！

^{きじ}生地を中におりこみながら丸い形を作ると、
^{ひょうめん}つるんとしたなめらかな表面ができます。

※寒い時期は、約40度のぬるま湯をはったボウルに

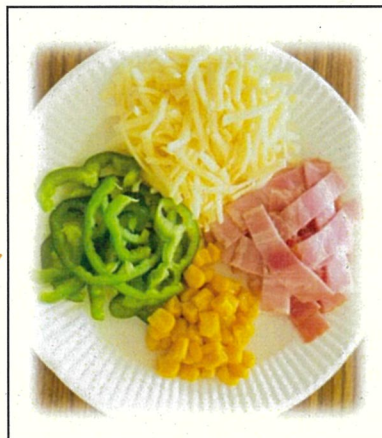
^い入れて、^{ゆせん}湯煎しながら^{はっこう}発酵させる。

^{じゅんぴ}トッピングの準備をしよう！

5 ^{きじ}生地を^{はっこう}発酵させているあいだに、トッピングで使う材料を準備しましょう。

★ ^{しよくざい}食材の水分は切っておきましょう。

ピーマンはできるだけ^{うす}薄く
切ると、おいしく^た食べるこ
とができます☆

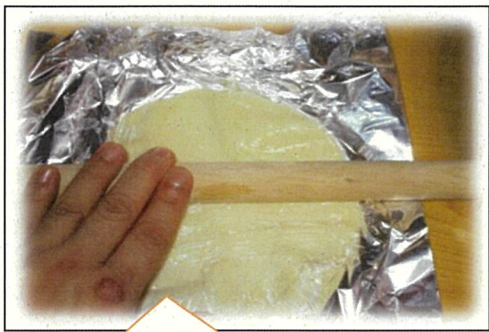


トッピングをしよう！

6 はっこう き じ にんずうぶん わ
発酵させた生地を人数分に分ける。



7 アルミホイルに生地をおき、うすのばす。好きな大きさまでのばしたら、フォークであなをあける。



生地の厚さが均等になるように、破れないようのば
しましょう。★めん棒を使うとのばしやすいです。

8 アルミホイルのはしに壁をつくって、生地にピザソースをぬり、トッピング材料をのせていく。



ピザ生地に沿うように、
アルミホイルの壁を作ります！

※ チーズは一番最後にのせます。

ピザを焼こう！

9 生地をアルミホイルごと、かまどの鉄板と鉄板の間に^{き じ}入れる。



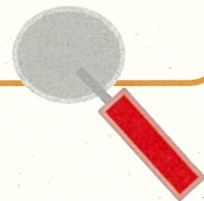
かまどの薪は、初め下の方で火をおこし、
火が全体についたら、上の鉄板に移します。
下の方にも少し残しておきましょう。

(薪の量：上9割・下1割)

10 表面が焼け、具に火が通ったら、できあがりです！



食べる前に、ピザカッターを使って
切り分けましょう。



かたづけ

○ かまどに残った薪や灰は、灰捨て場(水道の横)に捨ててください。その後、かまどをほうきで

はいてください。最後に、捨てた薪や灰に水をかけてください。

○ 調理道具をきれいに洗います。道具は、倉庫に戻します。

○ 材料が入っていたカゴを洗い、食堂に返します。

○ 机やいすの下にごみがないか確認します。

○ ごみは、もえるごみと生ごみ、空き缶に分けます。

* もえるごみ・空き缶 → 大浴場の裏のごみ置き場(えんとつがある建物)

* 生ごみ → 食堂の裏のごみ置き場



せんざい あら しょうくだ
○洗剤で洗ってご使用下さい。

しょうご せんざい つか あら ふ
○使用後も洗剤を使ってよく洗い、キッチンペーパーで拭いてください。

ようぐ かず かくにん
○よごれがないか、また、用具の数がそろっているかを確認した
のち ちのち てんけん う くだ
後、スタッフの点検を受けて下さい。

ようぐいちらんひょう 用具一覧表(ピザ)

ちょうりきぐめい 調理器具名	かず 数
ボール	1
ざる	1
ほうちょう 包丁	3
いた まな板	3
めんぼう	1
けいりょう 計量カップ	1
ピザカッター	1
バッド	1
ひ 火ばさみ	1
フォーク (ピザ ^{あな} 穴 ^{よう} あけ用)	2
スプーン (ソース ^ぬ 塗り ^{よう} 用)	2