

ドラム缶ピザづくり

南房総市大房岬自然の家

<準備> 9:00以降 食堂から食材を取り、備品を持って会場に移動しよう

<役割分担>

- 野菜をきざんでトッピングやスープの具材をつくろう : 野菜係
- 小麦粉や調味料を混ぜて生地をつくろう : 生地係
- まきを割って火を起こそう : 火係



生地づくり

- ①しっかりと手を洗い、調理器具をすべて洗おう!
- ②小麦粉、砂糖、塩、ドライイーストをボウルに全部入れて混ぜよう
- ③水を少しずつ入れて混ぜていこう。

③指を立てて全体を混ぜていく



⑤手のひらのつけねの部分でこねる



⑦ボウルでふたをして発酵

ポイント: 最初は指を立ててネコの手で混ぜていこう

水の量の目安は、小麦粉の約半分。小麦粉は1人100g計算。
8人班なら小麦粉800g、水400ccが目安。

- ④生地がまとまってきたらオリーブオイルをスプーンで3杯入れよう
 - ⑤量が多くてこねにくかったら生地を2つに分けてこねよう
 - ポイント: 生地がまとまってきたら、手のひらの付け根の部分でこねるようにしてこねていこう
 - ⑥様子を見ながら水を足して、耳たぶくらいの柔らかさにしよう
 - ⑦表面がつるっとしてきたら、生地を1つにまとめ、表面をなるべくきれいにして、ボウルでふたをして発酵させよう
- 40度で20分~30分。なるべく温かいところに置いてあげよう

成型・焼き上げ

- ⑧発酵が終わったら、シートの上に打ち粉をまき、生地をのせ半分に切ろう
打ち粉は手やめんぼうにもつけると生地がくつきにくいよ(1班2枚焼くよ)
- ⑨半分に切った生地をめんぼうを使ってシート目一杯伸ばしていこう
ポイント: なるべく薄く延ばそう!
- ⑩シートいっぱい伸ばしたら金網に移してトッピング
トッピングに使う具材 ⇒ ミノトマト、ツナ、コーン、ピーマン、チーズ、トマトソース
- ⑪トッピングが終わったらドラム缶オーブンで焼き上げよう!



⑨めんぼうを使ってなるべく薄く伸ばそう

【具材】

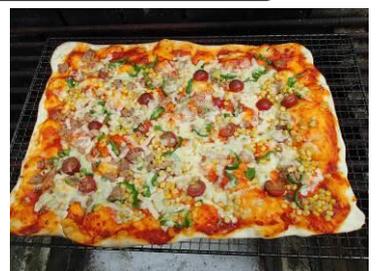
トッピング・スープの具材を切っておこう。

<スープに使う具材>

- きざむ具材 ⇒ ベーコン、玉ねぎ、キャベツ
- スープの味付け ⇒ コンソメ、塩コショウ

<トッピングに使う具材>

- きざむ食材 ⇒ ミノトマト、ピーマン
- そのままトッピングする食材 ⇒ ツナ、コーン、チーズ、トマトソース



完成!