

てづく かま 手作りの窯で ピザを焼こう

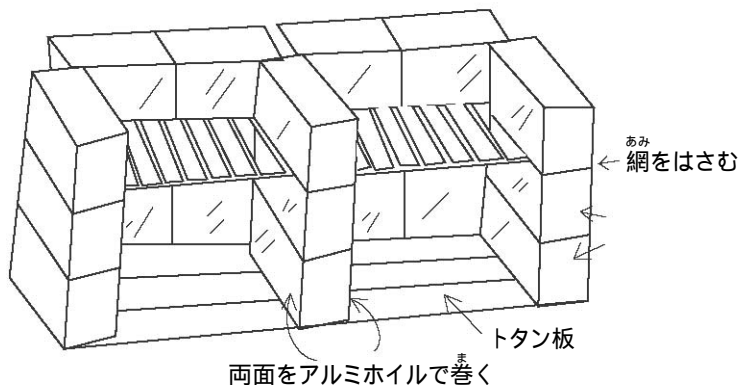
材料

- ・強力粉 …………… 300g
- ・ドライイースト…………… 6g(小さじ2)
- ・塩…………… 4.5g(小さじ1)
- ・砂糖…………… 9g(大さじ1)
- ・バターまたはマーガリン…………… 9g(大さじ1)
- ・水…………… 約 200cc
- ・チーズ…………… 200g
- ・ピザソース…………… 約 200g
- ・具 (たまねぎ中 1 個・ピーマン 2 個・ウィンナー・コーン・ベーコン等)

かま じゅんぴ 窯の準備 (2 基の時) ふくすうきれんけつかのう 複数基連結可能

1. 窯を組み立てる。(材料:ブロック(15 cm)21個、網2枚、ベニヤ板(上蓋2、横蓋2))
 - ・ブロックをひとつひとつ内側をアルミホイルで巻き、2 段まで積む。
 - 網をはさんで3 段目を積む。

2. 火をおこす。
 - ・薪まきを割って、火をおこす。
 - ・炭すみを入れる。
 - ・火をつけた炭を使ってピザを焼く。



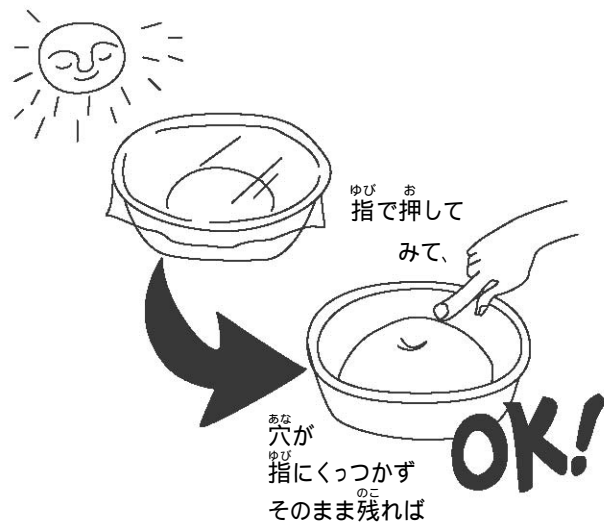
作り方

1. ピザの生地きじを作る。
 - ・ボールに強力粉きょうりきこ、ドライイースト、塩、砂糖を入れ、よくまぜる。
 - ・少しずつ水を入れながらまぜる。
 - ・生地きじがまとまったら、やわらかくしたバターを加えよくこねる。
 - ・べたつきがなく、手につかなくなるまで、「こねる」動作どうさをくりかえす。
 - ・生地きじがなめらかになり、耳たぶのかたさぐらいになったらできあがり。



2. 発酵させる。

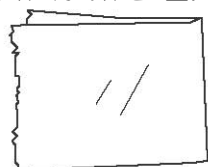
- ・生地の入ったボールにラップをかけ、日あたりのいい暖かい場所に置いて、発酵させる。
- ・2倍の大きさにふくらむのが目安。(30分が目安)
- ・発酵した生地を軽く押して、ガス抜きをする。



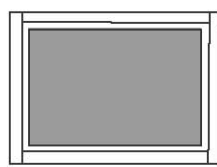
3. 成形する。

- ・ピザをのせる皿を作る。(右の図のように)
- ・生地を4等分し、作った皿の上で、うすく伸ばす。
- ・ピザソースを塗って、具とチーズをのせる。

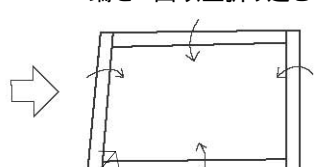
アルミホイルを2重にし、



クッキングペーパーをのせる



はし端を2回以上折り込む



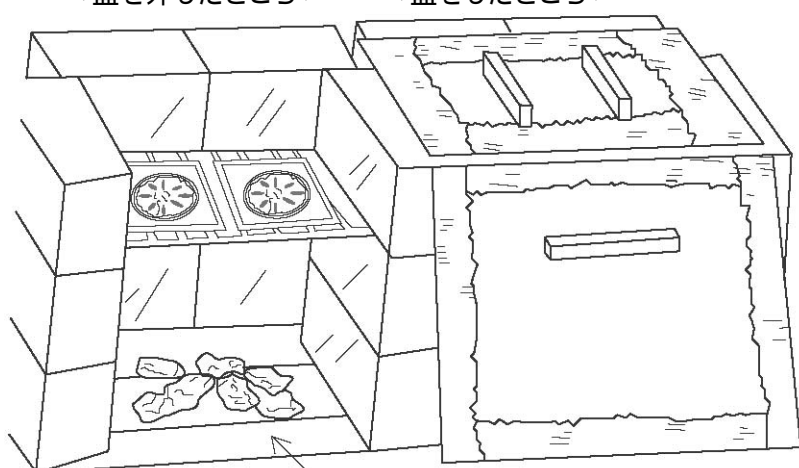
かどまるおこんでよい

4. 焼き上げる

- ・窯に火をつけた炭を入れる。
- ・ベニヤ板のアルミシートをはったほうを、内側にして、上蓋は窯のうえにのせ
- ・横蓋は前にたてかけてふたをする。
- ・窯をあたためておく。(350 位)
- ・蓋をはずし、網の上にピザを皿ごとくのせる。
- ・再び、蓋をして数分間焼く。

< 蓋を外したところ >

< 蓋をしたところ >



トタン板

