

ピザの作り方

生地作りからトッピングまで

①小麦粉をボールに入れる

※打ち粉は小袋に入っているからとっておこう！

②①に砂糖大さじ2 塩大さじ0.5 ドライイースト大さじ2

粉の中心にくぼみをつけて、中にオリーブオイル大さじ3を入れる

③計量カップで水 150ccを入れる

※このとき、指を広げて全体をかきまわし、5mm の小さな塊を作ろう！これによってイーストがまんべんなく広がり、発酵がうまく進むよ

④小さな塊ができ、バラバラになったところで

オリーブオイル大さじ3 を入れて指だけでませる

⑤水を少しずつたしながら、こねていく

⑥20 分以上発酵させる

※気温が低い場合は、かまどの近くで温めたい、

大きいボールにお湯を3分の1いれて、その上で温めます

ピザ生地発酵中にすること

⑦トッピングとスープの具材を切ろう

⑧ピザパン(アルミ皿)にオリーブオイルをうすくのぼしておく

⑨ビニールに打ち粉をして、麺棒を使って生地をうすくのぼす

※厚さ 5mm 程度

⑩ピザパンに生地をのぼしてトッピングをのせて焼く