



ピザを焼いてたべよう



【材料の準備】

(1セット：18 cm×8 枚分)

1. 食堂に内線（53 番）で連絡し、食材を受け取ります。



2. 食材の説明を受けます。



- ピザ生地ボール（1 玉 2 枚分×4 玉）
- トマトソース 200 g ・ミックスチーズ 1 袋
- 玉ねぎ 1 玉 ・ピーマン 2 個
- ウィンナー 8 本 ・オリーブオイル ・ゴミ袋

【石窯をあたためる】

1. 1つの石窯につき薪2本分程度の薪を割り、わりばしくらいの太さの薪や、親指くらいの太さの薪を用意します。
2. 軽く丸めた新聞紙の上に親指くらいの太さの薪をのせ、新聞紙に着火します。薪に火がついたら、大きな薪をくべてください。
3. 火が鉄板の奥から石窯内に上がるよう、徐々に薪を奥に移動させます。
4. ふたをして待ち、石窯内の温度が約250℃まで上がれば、準備完了です。



※ 着火してから石窯があたたまるまで 30 分程度必要です。

【生地をのばす】

1. 生地ボール 1 玉を 2 等分します。
2. 台に打ち粉をして、直径約 18 cm まで生地をのばしていきます。うどん打ち台、ピザ用シリコンマットが使えます。



【具材をトッピングする】

1. のばした生地をクッキングシートの上へのせます。
2. 生地の上にオリーブオイル、トマトソースをぬります。
3. 具材をトッピングします。

トマトソースの水分で生地がやわらかくなってしまいますので、焼く直前にしましょう。



【石窯で焼く】

1. クッキングシートを敷いたまま、ピザ生地をピザピールの上へのせ、石窯にピザを入れます。焼く時間は 250℃ で約 3 分です。

