



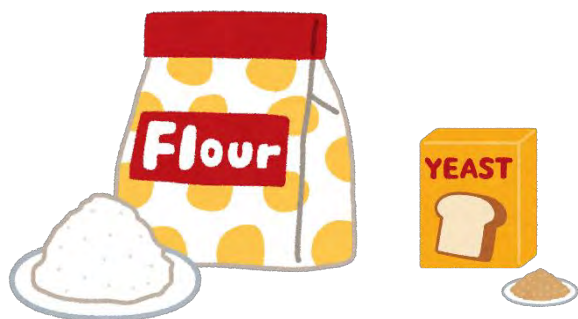
ピザの材料



直径約20cmのピザが4枚できます

A : 生地

- ・ 強力粉 500 g
- ・ 水 300cc
- ・ ドライイースト 6 g



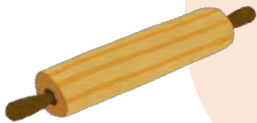
B : 具材

- ・ ピーマン 1袋
- ・ たまねぎ 1つ
- ・ ウィンナー 1袋
- ・ チーズ 1袋
- ・ ピザソース 1本




調理器具・道具

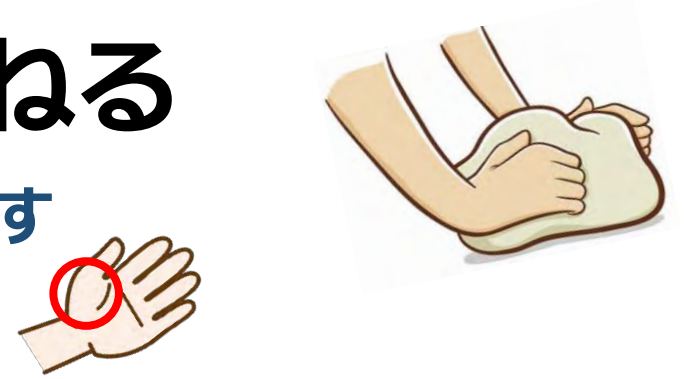
- ・ ボウル×1
- ・ 計量カップ×1
- ・ 鍋蓋×1
- ・ 包丁×2
- ・ まな板×4
- ・ 木の麺棒×2
- ・ フォーク×2
- ・ ダッチオーブン×1
- ・ ダッチ用の底網×1
- ・ リッドリフター×1
- ・ ピザカッター×1
- ・ うちわ
- ・ 炭 (別売り)
- ・ 着火剤 (別売り)



～作り方①～

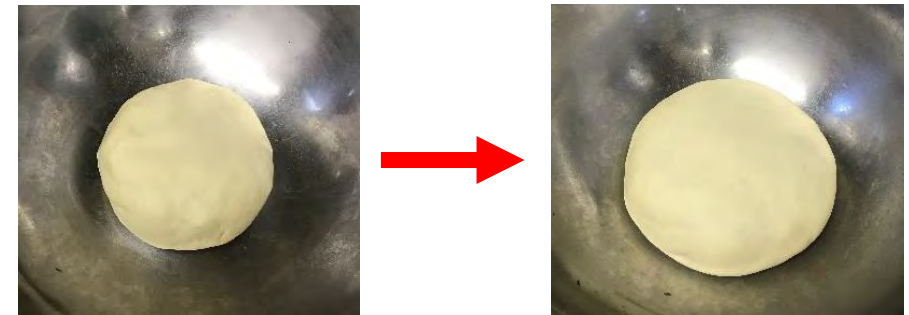
① Aの材料をボールに入れまぜてこねる

-  **Point** ・ 水は一度に全部入れるのではなく、数回に分けていれます
・ こねるときは手のひらのつけねあたりを使います



② 生地をひとかたまりにして発酵させる

- ・ 発酵中は、鍋蓋をかぶせておきます
- ・ 発酵時間はだいたい 分ほどです



③ Bの具材をすきな大きさに切る

-  **Point** ・ 細かく切ったほうが火が通りやすくなります



～作り方②～

④生地を木の麺棒でうすくのばし、フォークで穴をあける

- ・直径約20cmの生地が4枚ぐらいできます
- ・生地をのばしたら、ダッチオーブン用の底網の上に載せます

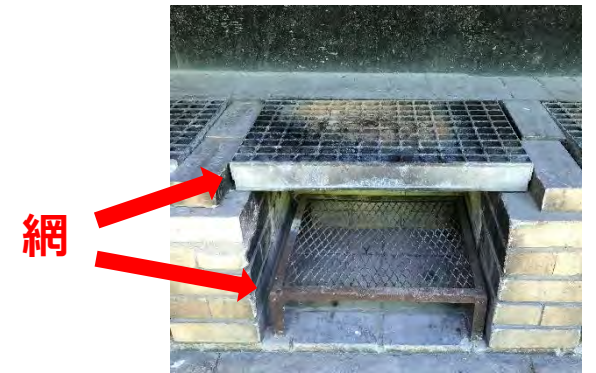


⑤ピザソースを塗り具材をトッピング



⑥かまどで火の準備

- ・炭のうえに直接ダッチオーブンを置くので、かまどの網は外して横にどかしておきます
- ・炭の量は1箱の半分 (1.5 k g ~ 2 k g) を使います



かまど

～作り方③～

⑦火をおこし炭を白くしていく



- ・写真のように炭は立てて組みます
風が通りやすく火が広範囲にあたり燃焼効率が上がります
- ・着火剤に火をつけ炭の真ん中に入れます
- ・しばらく放置し、数ヶ所白くなったら
うちわであおいでいきます
- ・火バサミで炭をひっくり返し「熾き」の状態にします



表面に白い灰がうっすらかぶった状態を「熾き(オキ)」といいます

⑧ダッチオーブンを温める

- ・白くなった炭の上に直接ダッチオーブンを置いてください
- ・温める時間はだいたい10分ぐらい

～作り方④～

⑨生地を入れ、オーブン下の炭の
半分の量をふたの上に載せる

- ・表面がこんがり焼きあがります

⑩10分たったら一度中身を確認

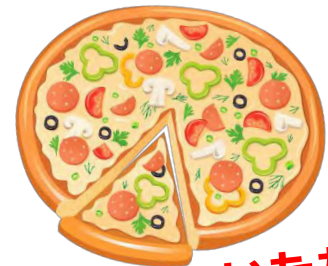
- ・焼きあがる時間は12～14分ぐらいが目安です
- ・やけどに注意。リッドリフターを使用してください

⑪ピザを取り出し、完成！

- ・2枚目をすぐに焼きはじめてください
- ・すべての生地が焼けたら、
ダッチオーブンはかまどから出して冷ましてください



リッドリフター



いただきまーす！