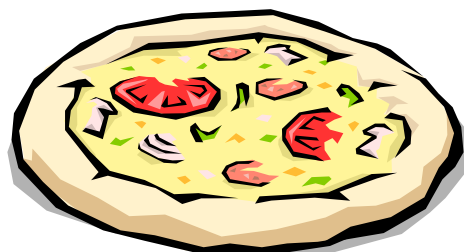


ピザ作りレシピ

愛知県旭高原少年自然の家

— 材料 (4枚=大人8人分 4,320円) *ピザ1枚は、直径約30cm —

- ・強力粉 1kg
- ・塩
- ・砂糖
- ・ドライイースト
- ・チーズ 1袋
- ・水 555ml (ペットボトル)
- ・ピザソース 1本
- ・ピーマン 1袋
- ・タマネギ 1個
- ・ベーコン 200g
- ・ペットボトル (お茶 2L) 2本



— 班の道具 (自然の家にあるもの) —

- まな板 (2)
- 包丁 (2)
- ボール (2)
- アルミトレイ (ピザ用 4 材料用 2)
- ピザカッター (1)

— 班の道具 (団体で用意するもの) —

- クッキングシート (1枚のトレイに30cm×30cm必要) 食器類
- その他野外炊飯に必要な物品 (野外炊飯の持ち物参照)

— 作り方 —

- ① 強力粉1kg、塩10g、砂糖10g、ドライイースト12gをそれぞれ半分に分け、二つのボールに入れてください。
- ② よくかき混ぜましょう。
- ③ 水を少しずつ入れながら混ぜてください。(水を入れすぎないように注意。)
*水は全部入れる必要はありません。
- ④ しっかりこねてください。(お餅のようにツルツルになるまでがんばろう。)
*20分くらいはこねてください。
- ⑤ しっかりこねたら、ボールにラップをかぶせ、発酵させます。(約20分)
*膨らんできたらOK!
- ⑥ 生地を二つに分け、薄くのばします。
- ⑦ トレイにクッキングペーパーをのせ、その上にのばした生地をのせてピザソースを塗ります。
- ⑧ トッピング (ピーマンなど) をのせて仕上げにチーズをのせます。
- ⑨ あとは焼くだけ。特製ドラム缶かまどに入れましょう。
*トレイの出し入れは、先生やスタッフにお願いしてください。

— 特製ドラム缶かまどの使い方 —

- ① 一度に6枚のトレイが入ります。
- ② ふたの開け閉めは、革手袋を使用してください。
- ③ 一番下の段が早く焼けるので、下段が焼けたら取り出し、中段のトレイを下段に移し、上段のトレイを中段に、新しいトレイを上段に入れてください。
*トレイの出し入れは、付属の道具 (上図) を使用してください。
- ④ 取り出したトレイは、かなり熱いので、触らないように注意してください。
*少しさめてから、軍手をはめてはこんでください。



****特製ドラム缶かまど****

愛知県教育・スポーツ振興財団「工夫改善提案2008」 最優秀賞受賞
旭高原少年自然の家所員の手作りです!