

活動名	手作りピザ		
概要	<p>強力粉やドライイーストなどを使いピザの生地を作ります。発酵した生地を薄くのばし、野菜などをトッピングします。旭高原特製のドラム缶かまどを使い、おいしいピザを焼き上げます。</p>		
所要時間	3時間	実施人数	100名まで
実施場所	炊飯場		
準備物	自然の家の貸出物品		個人・団体の準備物
	<input type="checkbox"/> まな板 <input type="checkbox"/> 包丁 <input type="checkbox"/> ボウル <input type="checkbox"/> アルミトレイ <input type="checkbox"/> ピザカッター <input type="checkbox"/> ドラム缶かまど <input type="checkbox"/> 計量カップ <input type="checkbox"/> ピザ用ターナー	<input type="checkbox"/> クッキングシート <input type="checkbox"/> ラップ <input type="checkbox"/> 野外炊飯に必要なもの (ガイドブック 参照)	
手順	<ol style="list-style-type: none"> ①食材を注文する。 ②プラットホームで食材を受け取り、炊飯場に運ぶ。 ③炊飯場倉庫で用具を受け取る。 ④ピザ作りを始める。 ⑤終了後、用具等の片付けと清掃をする。 		
留意点	<ol style="list-style-type: none"> ①レシピの分量をよく確認し、水の入れすぎなどに注意する。 ②かまどは、大変熱くなるので、ふたの開け閉めは、指導者が皮手袋をして行う。 ③トレイの出し入れは、ピザ用ターナーを使うこと。 ※トレイがさめたら、軍手で運ぶ。 		
方法	<ol style="list-style-type: none"> ①強力粉、塩、砂糖、ドライイーストをボウルに入れてよくかき混ぜます。 ②①で混ぜた粉を同量になるよう半分に分け、2つのボウルに入れてください。  <ol style="list-style-type: none"> ③水を少しづ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) 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。 ※同時にかまどに火をつけてください。(かまどを暖めます) ⑤しっかりこねたら、ボウ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2つに分け、薄くのばします。 ⑦トレイにクッキングシートをしき、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)をし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、皮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、ピザ用ターナー(下写真)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。

方 法



ピザ用ターナー

【 作 品 例 】



【 ひ と 工 夫 】

いろいろな形や大きさのピザを作ったり、トッピングを工夫して、オリジナルピザをつくろう！

