

# ドラム缶ピザづくり

南房総市大房岬自然の家

<準備> 9:00以降 食堂から食材を取り、備品を持って会場に移動しよう

<役割分担>

- 野菜をきざんでトッピングやスープの具材をつくろう : 野菜係
- 小麦粉や調味料を混ぜて生地をつくろう : 生地係
- まきを割って火を起こそう : 火係



## 生地づくり

- ① しっかりと手を洗い、調理器具をすべて洗おう!
- ② 小麦粉、砂糖、塩、ドライイーストをボウルに全部入れて混ぜよう
- ③ 水を少しずつ入れて混ぜていこう。

③ 指を立てて全体を混ぜていく



⑤ 手のひらのつけねの部分でこねる



⑦ ボウルでふたをして発酵

ポイント: 最初は指を立ててネコの手で混ぜていこう

水の量の目安は、小麦粉の約半分。小麦粉は1人100g計算。  
8人班なら小麦粉800g、水400ccが目安。

- ④ 生地がまとまってきたらオリーブオイルをスプーンで3杯入れよう
- ⑤ 量が多くてこねにくかったら生地を2つに分けてこねよう
- ポイント: 生地がまとまってきたら、手のひらの付け根の部分でこねるようにしてこねていこう
- ⑥ 様子を見ながら水を足して、耳たぶくらいの柔らかさにしよう
- ⑦ 表面がつるっとしてきたら、生地を1つにまとめ、表面をなるべくきれいにして、ボウルでふたをして発酵させよう  
40度で20分~30分。なるべく温かいところに置いてあげよう

## 成型・焼き上げ

- ⑧ 発酵が終わったら、シートの上に打ち粉をまき、生地をのせ半分に切ろう  
打ち粉は手やめんぼうにもつけると生地がくっつきにくいよ(1班2枚焼くよ)
- ⑨ 半分に切った生地をめんぼうを使ってシート目一杯伸ばしていこう  
ポイント: なるべく薄く延ばそう!
- ⑩ シートいっぱい伸ばしたら金網に移してトッピング  
トッピングに使う具材 ⇒ ミニトマト、ツナ、コーン、ピーマン、チーズ、トマトソース
- ⑪ トッピングが終わったらドラム缶オーブンで焼き上げよう!



⑨ めんぼうを使ってなるべく薄く伸ばそう

## 【具材】

トッピング・スープの具材を切っておこう。

<スープに使う具材>

・きざむ具材 ⇒ ベーコン、玉ねぎ、キャベツ

・スープの味付け ⇒ コンソメ、塩コショウ

<トッピングに使う具材>

・きざむ食材 ⇒ ミニトマト、ピーマン

・そのままトッピングする食材 ⇒ ツナ、コーン、チーズ、トマトソース



完成!