

ピザ生地の作り方 (25 cm 2枚分)

【材料】

- ①薄力粉 300g
- ②ドライイースト 3g
- ③砂糖 小さじ1
- ④塩 少々
- ⑤オリーブオイル 大さじ1
- ⑥ぬるま湯 160cc

【作り方】

上記①～⑥を一気に全部混ぜ、手につかなくなるくらいこねる。
少し暖かいところで10分くらい寝かせる。



伸ばして、打ち粉をしてアルミホイルに乗せます。

簡単！！トマトソースの作り方

【材料】

トマト缶（カット）1缶

コンソメ 1粒

塩 小さじ1

ハチミツ又は砂糖 大さじ1

ニンニク 1片

オリーブオイル 適量

玉ねぎ 半玉

【作り方】

- ①みじん切りにしたニンニクをオリーブオイルで炒める
- ②みじん切りにした玉ねぎを加え炒める
- ③トマト缶と調味料を加え5分程度煮る。



ピザの焼き方



①薪をくべて窯の中を温めます。
目安は窯の中の^{たき}煤が消える程度です。



②焼く前にピザ生地を入れるスペースを作ります



③アルミホイルの上にピザ生地を載せます。
アルミホイルの周りは丸めるように折っておいてください。



④角型ピールに生地を載せ、窯の中に入れていきます。



⑤アルミホイルの端をトングでつまみながらピザを回して焼いていきます。



【調理例1】

マルゲリータ



①モッツアレラチーズを切り、トマトソースを塗ったピザ生地にチーズをのせますちぎったバジルを載せて後は焼くだけ！！



②完成！



③生地に打ち粉をしているとアルミホイルからきれいに剥がれます！



底も焼けているので、生地はサククリしています！

【調理例2】

アスパラガスのビスマルクピザ



①伸ばした生地にとマトソース、ハム、アスパラガスを載せて、その上にチーズをたっぷり振りかけます。その際、中央に少しくぼみをつけておいて下さい。



②一度窯に入れ、ある程度焼きあがったら窯から出し、中央に卵を載せます。



③再び窯の中にピザを入れます。



④完成！



半熟の卵をつけながら食べてください！！