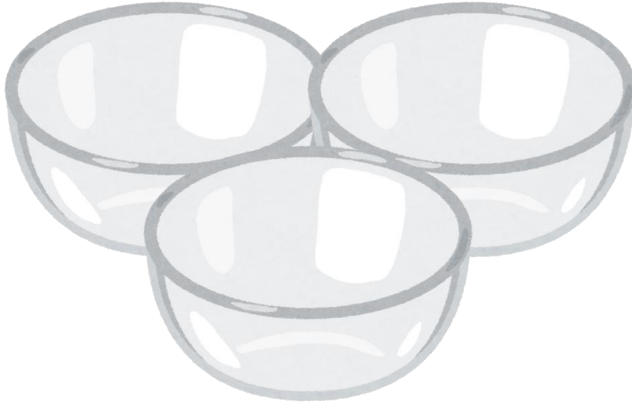


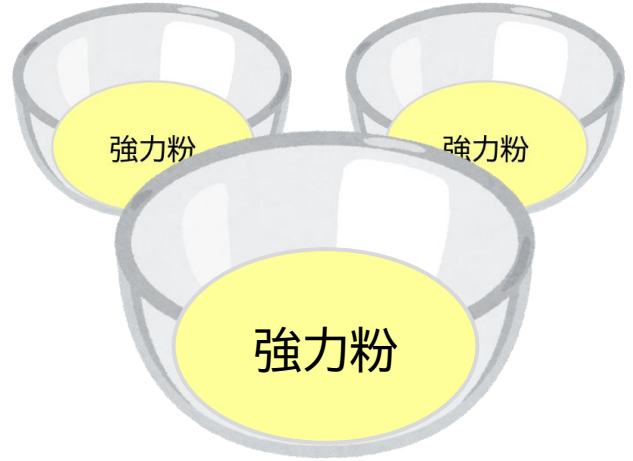
ピザづくり

その一 生地をつくるべし！

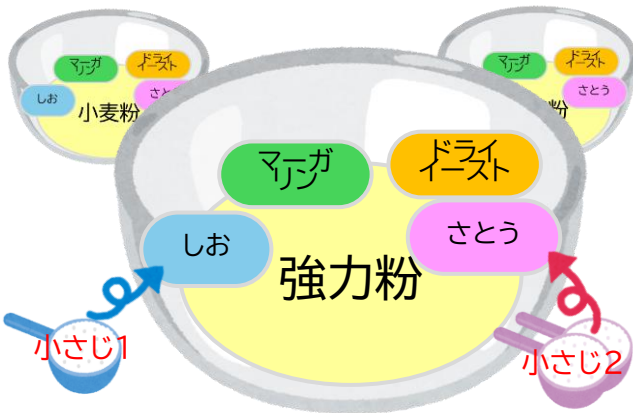
- ①ボールを3つ用意する
(食器セットから1つ・別セットから2つ)



- ②強力粉を3等分にする
☒ にぎりこぶし1つ分 の量の強力粉は残しておく



- ③しお・さとう・ドライースト・マーガリンを3等分にする
☒ しお・さとうはそれぞれ測って入れる
☒ しおはドライーストとはなしておく



- ④水を少しずつ入れながらまぜる
☒ 手につかなくなるまで
☒ 耳たぶくらいのやわらかさに



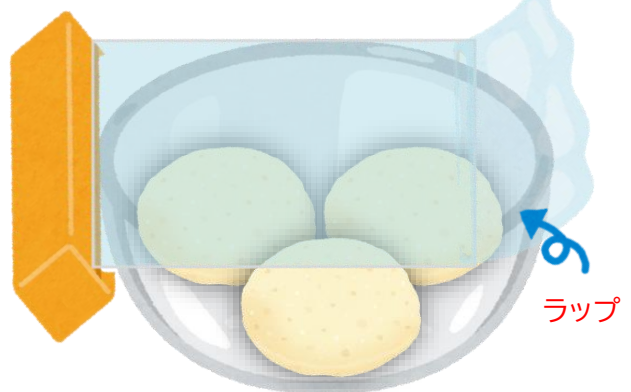
- ⑤生地のしつ感をチェックして、丸める

生地	水の量	
べちゃ べちゃ	= 多い	強力粉を 足そう！
パサ パサ	= 少ない	水を 足そう！

OKだったら生地を丸めよう



- ⑥ラップをかけて約20分“はっこう”
☒ 3つの生地を銀のボールにならべる
☒ 晴れの日:お日様の下におく(放置×)
 涼しい日:うででかかえて温める

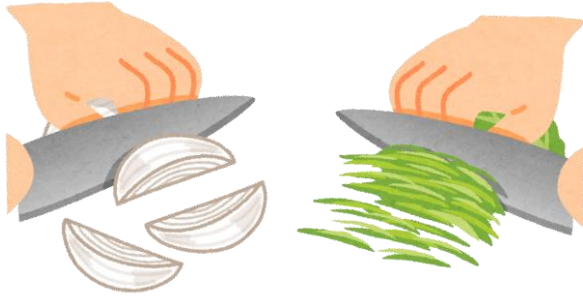


ピザづくり

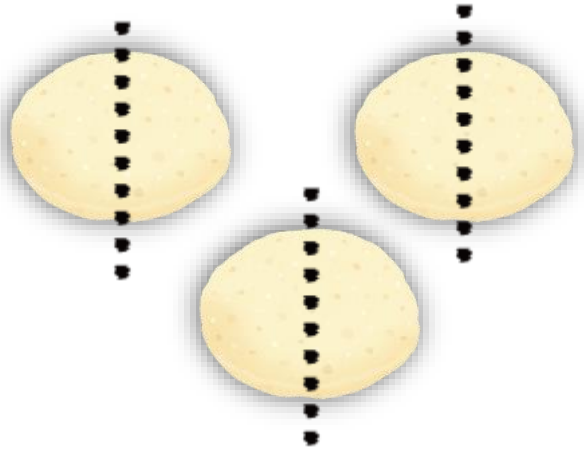
その二 トッピングして焼くべし！

⑦トッピングの材料を切る

✓“はっこう”の時間を(うまく)使って材料を切る



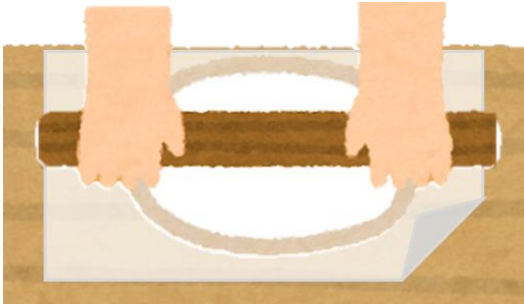
⑧1つの生地を2つに分けて、合計6つの生地にする



⑨生地をプレートの大きさにのばす

✓生地がくっつかないように、あまらせた強力粉をまいたり、のばし棒にまぶしたりする。

✓クッキングシートの上でのばすとプレートにのせやすい



⑩トッピングをのせる



横から見ると…

トッピング

ピザソース

生地

↑クッキングシート

↑プレート

⑪15分～20分焼く



完成

