

④ ピザ（人数制限…40人以下）

<p><食材の内容></p> <p>○チーズ ○ウィンナー ○コーン ○ピーマン ○たまねぎ ○薄力粉 ○アルミホイル ○ピザソース ○サラダ油</p>	<p><食器セットの内容></p> <p>○ボウル：1 ○まな板：2 ○トレー：4 ○湯のみ：6 ○計量カップ：1 ○スプーン：1 ○しゃもじ：1</p>
--	---



食材

①水と油を混ぜる



（1人：水 40cc、油スプーン 1杯）
×人数分を目安に、ボウルに入れてかき混ぜる。

②薄力粉を混ぜる



その中に（1人：80g）×人数分の薄力粉を入れ、粉に水分がいきわたるようにしゃもじで全体をかき混ぜる。

③生地をこねる



まとまってきたら、手で耳たぶ位のかたさの、なめらかな生地になるまでこねる。こねた生地を、4つに分ける。

お皿に
分けて
もよいて



④具材を切る



野菜などの具材をうすく切る。

⑤生地をうすくのばす



アルミホイルを2枚十字に敷き、油をうすく塗って、生地をうすく均一にのばす。

⑥具材をトッピングする



生地の上にピザソースを塗って、うすく切った具材をトッピングする。（全体にまんべんなく散らす）



⑦かまどを温度を確認する



必ず
軍手をつけて！

強火でピザがまを熱し（10分以上）、天井にふれて温かくなったら、ピザ床の上に炎が上がらない程度に、火を落ち着かせる。

⑧焼きあげる



ピザがまに入れて焼く。（同時に2枚まで可能）

⑨出来上がり



約12分ほど焼いて、チーズが溶け、食材に火が通ったら出来上がり！

人数制限…40人まで
かまど…4かまどまで
1かまど…6人以下