

野外炊事

ドラム缶ピザ

ドラム缶がピザ窯に!?仲間と協力して美味しいピザを作ろう!



対象	どなたでも
時間のめやす	3～4時間程度
持ちもの	洗剤（手洗い石けん/食器用洗剤）・サララップ・スポンジ・マッチ・新聞紙・軍手・ふきん・ぞうきん・エプロン・三角巾 その他必要だと思われるもの
食材等内容	強力粉・薄力粉・ドライイースト・塩・砂糖・ピザソース・ピザチーズ トマト・ピーマン・たまねぎ・スライスウインナー・オリーブ油・麦茶パック ※事前にお申し込みください。費用は「食堂利用のご案内」をご参照ください。 ※別途、バタ薪の注文が必要です。各種申込書にてお申し込み下さい。
貸出品	食堂より貸出 包丁（各班 2 本）・まな板（各班 2 枚）・ピザカッター・アルミ皿・計量カップ 野外炊事倉庫より貸出 ボウル・火ばさみ・折れ網・耐火手袋

事前準備

- ① 野外炊事場の確保
野外炊事場で行います。利用打合せ会で場所の確保をします。
- ② 食材注文
「食事・おやつ等申込書」を用いて注文します。
- ③ バタ薪注文
「薪・クラフト等申込書」を用いて注文します。（班数×1.5 束程度）
- ④ グループの役割分担などの話し合い
生地係・トッピング係・火おこし係等の役割分担をし、当日の流れを確認します。
- ⑤ (当日)場所の確認
グループの調理机・野外食卓・ドラム缶の配置等を確認します。

分量のめやす（生地が柔らかくなりすぎないように、水は少しずつ加えます）

人 数	1 人	4 人	5 人	6 人	7 人	8 人	9 人	10 人
強力粉 薄力粉	60 g	240 g	300 g	360 g	420 g	480 g	540 g	600 g
ドライイースト	1 g	4 g	5 g	6 g	7 g	8 g	9 g	10 g
塩	0.5 g	2 g	2.5 g	3 g	3.5 g	4 g	4.5 g	5 g
砂糖	2 g	8 g	10 g	12 g	14 g	16 g	18 g	20 g
水	35cc	140cc	175cc	210cc	245cc	280cc	315cc	350cc

このアクティビティシートは、愛川ふれあいの村利用者に役立つ活動情報を提供するためのものです。
目的外的使用、内容の改変、WEB 等への転載を禁じます。

©神奈川県立愛川ふれあいの村 指定管理者：東急コミュニティー・国際自然大学校グループ

		
強力粉、薄力粉、塩、砂糖、ドライイーストをボウルに入れて軽く混ぜる。水を少しずつ加え、体重をかけてこねる。まとまってきたらオリーブ油を入れる。	耳たぶぐらいの固さになるまでこねたら丸く形を整える。ボウルにラップをかけて 20～30 分発酵させる。その間にトッピングの具材を切っておく。	発酵した生地をたたいたり、指で押してガスを抜く。生地を人数分に分けて、アルミ皿にオリーブ油を全体的に薄く塗り、ピザ生地をのばす。
		
ピザソースを生地全体にぬって、具材をのせてトッピングし、最後にチーズをのせる。（具だくさんにし過ぎると焼くのに時間がかかるので注意）	窯の温度が適温になったら、ドラム缶でピザを焼く。 ※下記の「ピザの焼き方」を参照	チーズがとけて中まで火がとおったらできあがり。やけどしないように注意して食べよう。

～ピザの焼き方～

		
・ドラム缶下段に薪を組む。 ・薪を半束程度燃やし、窯を暖める。 ・上の鉄板まで火が到達したら準備完了。	・網の上にピザを置き、耐火手袋を付けて上段に入れる。 ・網は折れている方を奥にして入れると、ピザが落ちにくい。 ・火力は、上段奥に炎の先が見えるくらいを維持。 ・火ばさみで網を出し入れすると安全。	・生地、トッピングが焼け、全体に焼き色がついたら完成。 ・耐火手袋・火ばさみを使って窯から取り出す。 ※アルミ皿は熱くなっているので、持ち運ぶ際に軍手をする。