

野外炊事

石窯ピザ

世界で1枚だけの自分のピザを作ろう！



対象	どなたでも/最大100名程度
時間のめやす	3~4時間程度
持ちもの	食器用石けん剤・手洗い石けん・サランラップ・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・ピザピール（窯から取り出す際に使う物）・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。
※石窯は第2炊事場、第3炊事場の間に設置しております。
- ② 食材・炭注文
「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・石窯の割振り等を確認します

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	60g	240g	300g	360g	420g	480g	540g	600g
薄力粉								
ドライイースト	1g	4g	5g	6g	7g	8g	9g	10g
塩	0.5g	2g	2.5g	3g	3.5g	4g	4.5g	5g
砂糖	2g	8g	10g	12g	14g	16g	18g	20g
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。
目的外の使用、内容の変更、WEB等への転載を禁じます。

		
<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
		
<p>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)</p>	<p>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</p>	<p>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。</p>

～ピザの焼き方～

		
<ul style="list-style-type: none"> ・窯上段にフタをする。 ・窯下段に薪を組み、着火する。 ・薪、炭を加え窯を適温にする。(窯の天井が白くなるくらい) ・薪、炭をおき火にする。(炎が出ていない状態) 	<ul style="list-style-type: none"> ・耐火手袋、ピザピールを使って窯上段にピザを置いて焼く。 ・火力は、上段奥に炎の先が見えるくらいを維持。 ・より多く焼く場合は、下段に直接置くの可。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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、ピザピールを使って窯から取り出す。 <p>※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。</p>

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。目的外の使用、内容の改変、WEB等への転載を禁じます。