

野外炊事

ミックスピザ

本格石窯とお手軽ドラム缶オープンどちらで焼くか選べます。



対象	特になし/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・サララップ・スポンジ・たわし・マッチ 新聞紙・軍手・ふきん・ぞうきん・エプロン・三角巾・その他必要と思われる物
食材等内容 (一人分)	強力粉 30g・薄力粉 30g・ドライイースト 1g・塩 0.5g・ピザソース 20g トマト・ピーマン・たまねぎ・ウイナー・オリーブ油・チーズ 40g・砂糖 2g 水 35cc ※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・炭の注文が必要です。各種申込書にてお申し込みください。
貸出品	食堂より貸出 包丁(各班2本)・まな板・計量カップ・ピザカッター・アルミ皿(1人1枚) 野外炊事倉庫より貸出 ボウル・ピザピール・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、第3炊事場の間に常設しております。ドラム缶オープンはお各炊事場で対応可能です。

② 材料・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。

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

※薪の注文数の目安

6~7人に対して1束。ただし、石窯を使う場合は最初の温め用に1基あたり1束分追加。

石窯は3基あります。

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	60g	240g	300g	360g	420g	480g	540g	600g
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、内容の改変、WEB等への転載を禁じます。




ミックスピザの作り方

		
<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。</p>	<p>耳たぶぐらいの固さになったらオリーブオイルを入れ、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る。</p>	<p>発酵した生地を人数分に分け、オリーブオイルを塗ったアルミ皿に広げる。膨らみ防止のため、フォークでまんべんなく穴をあける。</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。 (具た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、ピザを焼き始める。 ※「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ましょう。</p>

～ピザの焼き方 石窯～

 <p>1</p> <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。 (窯上段のフタを外す) ・薪、炭をおき火にする。 (炎が出ていない状態) 	 <p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おき火の薪、炭を窯の両端にずらしてピザを置く場所を作る。 ・耐火手袋、ピザピールを使って窯下段にピザを置いて焼く。 ・生地、トッピングが焼け、全体に焼き色がついたら完成。 	 <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、持ち運ぶ際には軍手をしましょう。</p>
---	--	---

～ピザの焼き方 ドラム缶オープン～

 <p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	 <p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・耐火手袋、ピザピールを使って網の上にピザを置いて焼く。 ・生地、トッピングが焼け、全体に焼き色がついたら完成。 	 <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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、持ち運ぶ際には軍手をしましょう。</p>
---	---	---