

おいしい

手作りピザの 作り方



【材 料】

	3人分	2人分
・ 強力粉	270グラム	180グラム
・ 塩	小さじ1	小さじ1弱
・ ドライイースト	小さじ2	小さじ1半
・ むるま湯	150cc	100cc
・ 打ち粉	適量	適量

【調理用具】

ボール・小ざる・計量カップ・計量スプーン・あみ・フォーク

【作り方】

①お湯を加えて、かき混ぜる

粉類をいっしょにふるいにかける。
そこにお湯を加えて混ぜる。手につかない程度になるぐら
いまでまとめる。



②打ち粉をして10分ほどこねる



まとまったかたまりに打ち粉をしてしっかりこね始める。

③生地を寝かせて1次発酵



1次発酵 少しゆるめに仕上がります。
25℃～30℃で60分ほど寝かします。

※冷蔵庫で一晩寝かせる低温発酵という方法もあります。

④ひろげる



打ち粉を振るい、麺棒を使わずに伸ばしていきます。
丸いかたまりを押しながらつぶして広げ、両手をつかっただけで伸ばしていきます。

⑤フォークでさしてエッジをつくる

生地が膨らまないように、生地にフォークをさしガス抜きをする。
トッピングを乗せるための角(エッジ)をたてる。



⑦トッピング



トマトソースをのばしてトッピングする。
具材はお好みで。
(トマトソース・チーズ・サラミ・トマト・ピーマンなど)

⑧石窯で焼く



よく熱した石窯へピザを入れる。
しっかりと熱していれば3分
ほどで完成します。

⑨完成



台の上に持っていき、ピザカ
ッターで切り分け完成です。

ワンポイント！！

生地を寝かせる場合は、時間があるのであれば前日から冷蔵庫で発酵させた低温発酵がおすすめです。

生地を手で広げるのは、結構むずかしいです。薄くなり過ぎないことと、破れないように注意してください。

**トッピングの材料を工夫して、自分だけの
オリジナルのおいしいピザを焼いてみよう♪**