

ピザ

所要時間 4時間

料金 食材費 1人 550円
炭代 1袋 1,690円 (U字溝1つに2班分のダッチオーブンが置ける。)

当施設にある物

食材、洗剤、たわし、ハンドソープ、食器用除菌スプレー、ごみバケツ、ごみ袋、湯沸かしポット
発泡スチロール箱、炭、U字溝、ロストル、ガスボンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、耐熱手袋
炊さん用具セット (ダッチオーブン、ざる、ボウル、バケツ、計量カップ、バット、包丁、まな板
ラップ、アルミホイル、カレー皿、スプーン、ピザカッター、食用油ボトル)

団体準備物

【個人】ふきん (2枚)、軍手 (綿・イボ無し)

実施要領

【準備・後片付け】 P1「野外炊さんを行うときの留意事項」を参照

【作り方】

- ①材料 (小麦粉、ドライイースト、食塩、食用油、ぬるま湯50cc×人数) を混ぜ合わせ、約10分間こねる。
- ②生地をボウルに入れてラップをかけ、お湯をはった発泡スチロール箱で30~50分1次発酵させる。
1次発酵の間に炭火をおこしておく。(炭火の近くでボウルごと温めてもよい。)
- ③具材を切る。
- ④カレー皿にアルミホイルをかぶせて食用油をぬる。
- ⑤1次発酵が終わった生地を、軽くこねてガスを抜き、人数分に切り分ける。
- ⑥⑤の生地を再度ボウルに戻し、お湯をはった発泡スチロール箱で20分ほど2次発酵させる。
- ⑦2次発酵の終わった生地をアルミ皿の上で、外側に向かって広げてのばす。
- ⑧⑦にソースをぬり、具材をのせる。
- ⑨アルミ皿をカレー皿からはずし、アルミ皿ごとダッチオーブンで焼く。(1回1枚 5~10分程度)
ふたの上にも炭をおく。(ダッチオーブンの取り扱い時には耐熱手袋を使用し、火傷に注意する。)

【食材内容 (6人分)】

- ・小麦粉・・・・・・・・・・600g
- ・塩・・・・・・・・・・少々
- ・食用油・・・・・・・・・・60g
- ・ドライイースト・・・・・・・・15g
- ・ピザソース・・・・・・・・適量
- ・ピザ用チーズ・・・・・・・・適量
- ・ベーコン・・・・・・・・適量
- ・ミニトマト・・・・・・・・適量
- ・バジル・・・・・・・・適量

