家庭部の活動②

5 月 31 日(水)　ピザを作りました。

今回は食物の授業のつづきで、本格ピザを作りました。

材料(1 枚分)

＊生地＊
- 強力粉…100 g
- 塩…1 g
- ドライイースト…2 g
- 砂糖…6 g
- 牛乳…55m l
- バター…10 g
- 卵…10 g (1/5 個)

＊ピザソース＊
- サラダ油…10ml(小 2)
- にんにく…1 片
- トマト缶詰…150g
- オレガノ…小 1
- 塩・こしょう…少々

＊トッピング＊
- サラミソーセージ
- ピーマン
- 玉ねぎ
- パイナップル缶詰
- チーズ
- はちみつ

等、お好みで

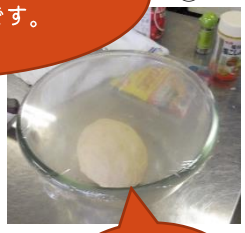
ピザ生地を作る

①2 度ふるった強力粉と塩をボールに入れる。
②ドライイーストと砂糖を混ぜ合わせる。
③牛乳は 60℃に温める(30 秒くらい)。バターは溶かす。
④①に②、③と溶き卵を入れて 100 回ほどよく混ぜる。
⑤生地のとじ目を下にしてボールに入れてラップをかけ、30 分間休ませる。(今回は 40℃のオーブンで 30 分)

④

手にくっつかなくなってから 100 回です。

⑤



ふんわりしました

ピザソースとトッピングを作る

⑥なべを温め、サラダ油を入れて、にんにくを炒める。
⑦トマト、オレガノ、塩・こしょうを加え、とろりとするまで煮込む。
⑧サラミソーセージ、ピーマン、タマネギは薄切りにする。

⑥

⑦

⑧

焼く

⑨めん板に生地を取り、ガス抜きして丸く形をととのえる。
⑩めん棒で薄く丸くのばす。
⑪具をトッピングし、チーズをのせて、200℃のオーブンで８～１０分焼く。

生徒会の用事でいなかった２人も、翌日一緒にいただきました。

おいしいね！

⑪

パイナップルにチーズ？？

完成！