

いろはピザ

8月8日(金) 10:30~12:00/13:00~15:00

材料: 強力粉、砂糖、塩、ドライイースト、ぬるま湯、サラダ油

工程 (ピザ生地) 10:30~12:00

1. ボールに①強力粉②砂糖③塩④ドライイースト⑤ぬるま湯をいれる



2. 混ぜたら、サラダ油も入れて生地を混ぜる
サラダ油がなじんだら、生地を台の上でこねる



3. 生地がなめらかになるまで、3分くらいこねたらまとめる



① 生地を3等分にしてラップをかけて15分くらい休ませる

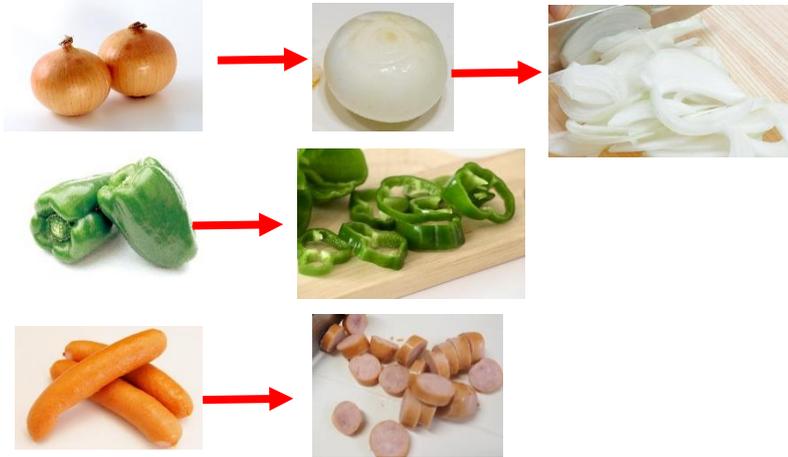


(ピザづくり) 13:00~15:00

材料：ケチャップ、^{たま}玉ねぎ、ウインナー、ピーマン、チーズ

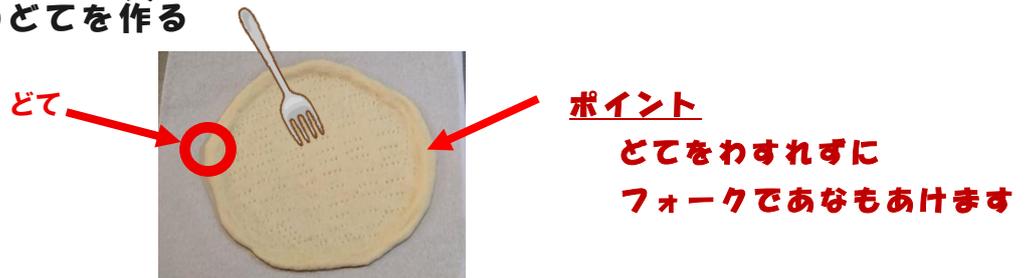
工程

1. 玉ねぎ、ピーマン、ウインナーをきります



2. 生地をオーフンシートにのせ10cmの^{えん}円にのぼし、

3. 周りに約1cmの^{まわ}どてを^{やく}作る



4. ①の^{うえ}上にケチャップをつけ好きな^すトッピングをのせます



5. オーフンで8^{ぶん}分~10^{ぶん}分やいて^{かんせい}完成!!

