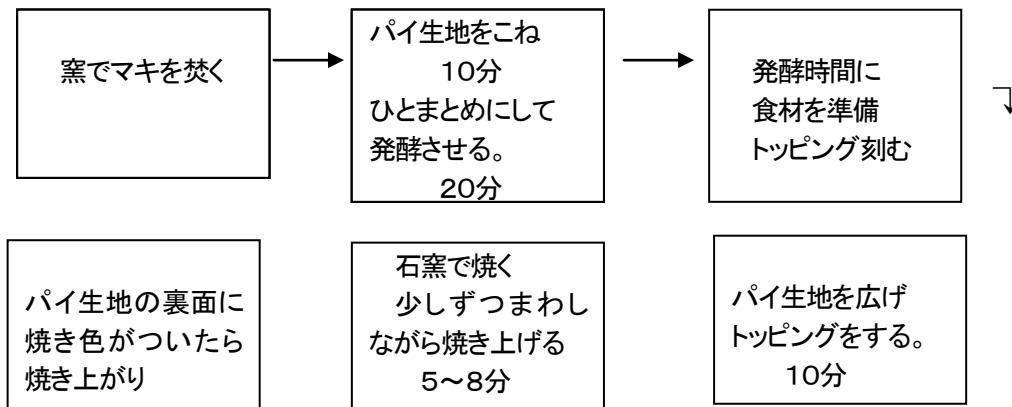


石窯で「手作りピザ」作っちゃおう

石窯で焼いたピザやパンの特長は、表面はパリッとしていますが、中はもちもちとしたおいしさになることです。

これはガスや電気のオーブンでは決して味わえない「遠赤効果」によるおいしさです。遠赤効果によって直接内側に熱が伝わるため、外からと内側からと同時に熱が加わるので、短い時間で焼けます。ですからふっくらと、かりっとおいしく焼き上げることができます

<行程>



<材料> 3枚分
ハルヨコイ 120g
薄力粉 120g
イースト 6g
砂糖 8g
塩 2g
オリーブオイル 10g
水 150cc

<トッピング>
ピザソース
たまねぎ
ベーコン
ピーマン
トマト
ピザソース



<作り方>

1. ボールに材料を入れ手早く混ぜ、ひとまとめにし、生地のはしをつかみボールに軽くたたきつけこねあげる。こね上がったなら丸くまとめ発酵させる。(40分)発酵時間内にトッピングをきざむ。
2. パイ生地にクッキングシートをのせ、手で伸ばし、フォークの先で穴をあけ、トマトソースをぬり好みのトッピングをする。
3. 220~250度の石窯で5~8分まわしながら焼く。パイ生地の裏面にほんのり焼き色がつけば焼き上がり。

青空の下でピザ作り



ボウルにこな類を入れ、水とオリーブオイルを計りボウルに入れます。



発酵したらクッキングシートの上で丸く手のひらでののします。



カードでさっくり混ぜ、一まとめにします。



まわりを少し残してフォークの先で穴をあけます。
(トッピングが落ちないように)



手でつかんで捏ね上げます。
ボウルに軽くたたきつけるように仕上げます。



ピザソースをぬって、好きな具材をのせて仕上げます



丸めてボウルにいれ、ラップをし20分ほど発酵させます。



300度弱の石窯で5~7分焼いて出来上がり!
遠赤効果でサクサク・もちもちです。

おいしそう。