

4. ピザ焼き用道具・生地・ソースづくり

• さて、ピザを焼こうとしましたが、道具が全くありません。

• そこで、ピザピールを手作りしました。

• アルミ板25cm×35cmをジグソーでカットし、折り曲げ更にバリをサンダーで取りながら全体の形を整えました。

• これを垂木に木ビスで止めて、ピザを石窯に出し入れしたり、回すための「ピール」が完成です。



• 厚みが1cm位の廃材で、焼いたピザを載せてカットするためのピールも作りました。これもジグソーでカットし、サンダーで表面を仕上げました。



• 生地は次の材料で20cm×6人分を作りました。特に注意したのは、塩とドライイーストを最初から混ぜないようにしました。

強力粉：300g、薄力粉：300g、ドライイースト：6g、塩：10g、 オリーブオイル：4g、砂糖：6g、水：300cc、ぬるま湯：60cc

• 1人分ずつサランラップに巻いて一晩冷蔵庫で寝かせました。

• ピザソースを次の材料で作りました。

ケチャップ：大さじ8、マヨネーズ：大さじ2、にんにくすりおろし：3片、 しょうゆ：大さじ1、クレイジーソルト：適量、粗挽き黒コショウ：適量
--

• トッピング材料は次の通りです。野菜のほとんどはスタッフの畑からその日にもぎ取りです。

サラミ、ウィンナーソーセージ、チーズ、カボチャ、レンコン、ピーマン、 ミニトマト、ズッキーニ、バジル

5. 本格ピザ石窯によるピザ焼き！（試食）

・ピールに載せて窯に入れるのが大変でした。アルミ板にくっついて「スー・・・」と耐火煉瓦の上に下りてくれません。トッピング材料が飛び出したり、四苦八苦です。

・一番良かったのはアルミホイールです。そのまま生地を載せると焼いた後、取れにくかったので、アルミホイールにオイルを塗って焼くと簡単に取れました。プロのように焼けるようになるまでは、この方法がベストです。



・焼き具合としては、周辺に焦げが出来るくらいが最高でした。



・完成の打ち上げをしました。美味かった！！

「石窯でピザ・・・最高！！」

（参考：市販の冷凍ピザも焼いてみました。これは冷凍されているので、ピールにくっ付かなくて楽ですが、味はやはり手作りピザの方が断然美味しかったです。）

