

# ミニ石窯で焼く本格ピザに挑戦

## 発酵いらずでお手軽生地づくり



○石窯の加熱とピザ生地作りを同時進行で行います。

### ○石窯の加熱

- ・薪を燃やし窯を温めます。このとき、薪を詰めすぎると、空気の流れができずに炎があがりにくくなりますので、薪の量を加減しながら、ガンガン火を燃やします。
- ・ときどき灰を掻き出して、炎の燃えあがりを持続させます。
- ・窯の内壁についた黒い煤(すす)が燃えて、レンガの色が白く戻れば窯が十分温まったという目安です。
- ・約一時間で窯を温めます。

### ○ピザ生地の準備

【材料の分量】 大 1 枚分

- ・強力粉 100g   ・薄力粉 100g   ・ベーキングパウダー10g   ・水 150cc
- ・ピザソース   ・とろけるチーズ   ・オリーブオイル
- ・あらびき胡椒   ・乾燥オレガノ
- ・たまねぎ、ピーマン、サラミソーセージなど適量



【トッピング用の野菜を準備】

ピーマンやソーセージは輪切り、タマネギは薄切りにし、トッピングしやすい形にしておきます。  
トッピングする具材はお好みでいろいろ工夫できます。

【生地の作り方】

- ・大きめのボウルに、強力粉、薄力粉、ベーキングパウダーを乾いた状態でよく混ぜます。
- ・水を少しずつ入れ、よくこねます。
- ・アルミホイルか、クッキングシートなどを敷いた上で、生地を薄くのばして広げます。形は四角でも丸でもいいでしょう。
- ・生地の上にピザソースを均一にのばし、とろけるチーズ、その上に具材の野菜、ソーセージ、再び上からとろけるチーズをバランスよく乗せます。最後に少量のオリーブオイルを回しかけます。

### ○あつあつの窯にピザ投入

- ・窯の右側の燃焼スペースを上手に活用して薪を燃やし続けます。。
- ・窯の中の灰をかき出し、おき火を周囲によけ、窯の中央にピザを置くスペースを確保します。。
- ・窯の中に、アルミホイルに乗せたままの生地を置き、ときどき向きを変えます。
- ・チーズが溶けて、程よく焼き色がついたら窯から取り出します。
- ・食べる直前にもう一度オリーブオイルを回しかければ本格ピザの完成です。

窯が十分に熱いうちは、2～3分で 1 枚焼きあがります。窯が冷めてくると焼き上がりまでに時間がかかりますので、後ろから薪を追加します。