

# ピザ窯の使い方

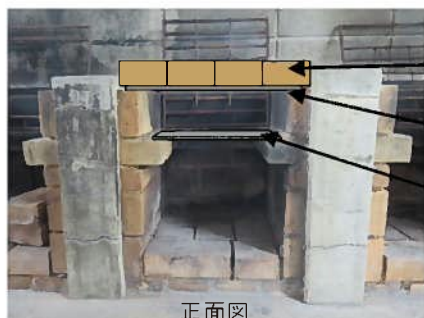
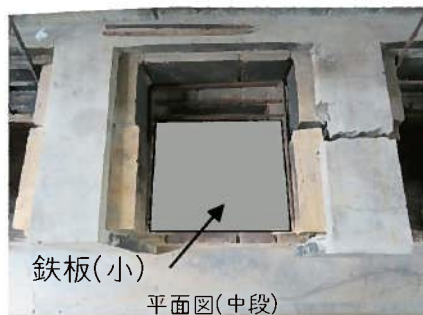
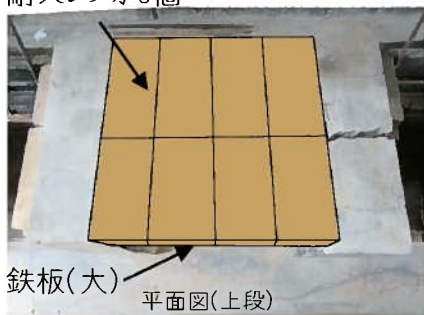
## □貸出用品(かまど1箇所当り)

- ・耐火レンガ：8個
- ・鉄板：大小各1枚
- ・ピザピール(ピザを窯に出し入れするときのヘラ)

## □利用方法

- ①管理棟でピザ窯使用の旨を伝えてください
- ②避難棟下倉庫に材料を取りに行きます
- ③下図のように組み立てます
- ④使用後は十分に冷却して元の場所に返却してください

耐火レンガ8個



- ・材料、調理器具は各自準備してください
- ・まきは別売りです(1把200円)

## ピザのつくり方(木の香ランド流)

### 1.窯の準備

かまどに薪をくべて着火  
窯を予熱する  
(火が落ち着くまで1時間弱)



### 2.生地を作る

- ・約20cm×1枚分の材料
- 強力粉 67g
- 薄力粉 17g
- 砂糖 7g
- 食塩 1g
- ドライイースト 2g
- 水(ぬるま湯) 50ml
- オリーブオイル 7g
- ・材料をボウルの中で捏ねる
- ・まとまったら等分してラップし15分寝かせる
- ・アルミホイルの上で丸く伸ばす

### 3.トッピング

伸ばした生地の上に  
好きなソース、具材、チーズ  
などをのせる



### トッピング参考例

#### ○マルゲリータ

- ・トマトソース
- ・チーズ
- ・バジル

#### ○アンチョビキノ

- ・オリーブオイル
- ・にんにく
- ・アンチョビ
- ・しめじ
- ・チーズ
- ・パセリ
- ・オリーブ

#### ○ツナマヨコーン

- ・マヨネーズ
- ・シーチキン
- ・コーン

#### ○ねぎマヨ

- ・マヨネーズ
- ・しょうゆ
- ・七味唐辛子
- ・ねぎ
- ・ベーコン
- ・チーズ

材料を自由に組み合わせてオリジナルのピザを作ってみましょう!

### 4.焼成

アルミホイルごと鉄板にのせる  
※直火に当たると  
燃えてしまうので注意!  
約5分で焼き上がり!



- ・かまどは熱いので、やけどには十分に注意してください
- ・火災防止のため、火はしっかり後始末してください