

ドラム缶ピザ作り

直径約20cm 8枚分 全行程で約1時間30分～2時間

☆活動場所：エコルーム1・2、エコルーム1・2軒下、ピロティ

材 料	★薄力粉	…	800g	ピザソース	…	200g
	★ドライイースト	…	15g	たまねぎ	…	2個
	★食塩	…	12g	ピーマン	…	5個
	★砂糖	…	25g	ベーコン	…	250g
	★オリーブオイル	…	40g	ピザ用チーズ	…	500g
	水	…	370g			

【作り方】

①エコルーム2の倉庫から必要物品を準備します。



②ボールに★を入れ混ぜる。

③水とオリーブオイルを加え、よく混ぜる。(水は30ccほど残しておく)



④なめらかになるまで、力を入れてよくこねる。
(生地が固いようなら残りの水を足す)



⑤生地を丸め、そのまま20分発酵させる。
(その間に玉ねぎ、ピーマンは薄切り、ベーコンは5mm程度の幅に切り、トーマス号に火を起こす。)

※寒い時期は、生地を8等分した後に、ラップで包み2次発酵させる。



⑥生地を8つに分けて麺棒で薄く延ばし、ピザ用皿に乗せ、フォークで数箇所穴を空ける。(ピザ用皿にはオリーブオイルを少量塗っておく。)



⑦生地にピザソースをたっぷり塗り、⑤で切った具とチーズをのせる。
(オリーブオイルが余っていたら、上からかけてもよい。)



- ⑧180℃～200℃に温めたトーマス号で焼く。
 ⑨ピザカッター又は、包丁で適当なサイズに切る。



【トーマス号(ドラム缶窯)の構造】

上のふたを開けると、中に耐熱レンガ層



下層には、かまどの焚口



耐熱レンガ層は移動可能。
 重いので落とさないよう注意。



【焚き付けの方法】★所要時間★

★0分★ 耐熱レンガを移動させて、下の焚口に炭をセットする。



★5分★ 耐熱レンガを元に戻し、耐熱レンガ上部と焚口に薪をセットする。



★10分★ 耐熱レンガ上部と焚口の薪に火をつける。



★40分★ 温度計を確認しながら、温度調整する。



★40分～★ 温度を160℃以上に保ち、ピザを釜へ投入する。
5～7分程度で焼き上がり。



★片づけ★ 水を入れたバケツの中に残炭を入れ、消化する。
残炭は残炭捨て場へ捨てる。