

# ドラム缶ピザ

粉からこねてピザ生地をつくり、好きな具をトッピングしてドラム缶オーブンで焼きあげます。自分たちだけのオリジナルピザ。焼きたてはアツアツでとてもおいしいですよ。

## 1. 準備物

自然の家にあるもの                      ボウル、ヘラ、計量カップ、まな板、包丁、バット、めんぼう、鉄板、ドラム缶オーブン、ピザカッター、薪

準備していただくもの                  ピザの材料、クッキングシート、ラップ、軍手、洗剤、スポンジ

### (参考)材料(6人分)

強力粉 600g    砂糖 45g    塩 9g    ドライイースト 9g  
オリーブオイル 90g    水 360g    トッピング具材、ピザソース等

## 2. 場所と時間

自然の家“野外炊事場”                      1～1.5時間（生地作り～成形）  
約5分/枚（焼き上げ）



## 3. 費用

野外炊事用具一式（ドラム缶オーブン含む）520円（市外 1,040円）※宿泊団体は無料

薪代 1人 30円

※ピザの材料を自然の家でご用意することもできます。（1人 500円）



## 4. 指導について

自主活動ですので職員の指導は行いません。

## 5. 方法・進め方

- ① 小麦粉、砂糖、塩、ドライイーストをボウルに入れる。
- ② 水、オリーブオイルを入れて混ぜる。
- ③ ボウルの中でひとまとまりにした後、ボウルの外に出してこねる。
- ④ 生地をたたく。（落とさないように注意）
- ⑤ 生地を丸めてボウルに入れて、上からラップをする。（一次発酵約30分）
- ⑥ 発酵中にトッピングの準備をする。
- ⑦ めんぼうで生地をのばし、ソース、具をトッピングする。
- ⑧ 鉄板にのせてドラム缶オーブンで焼きあげる。



## 6. その他

- ① ドラム缶オーブンは、ピザを焼く温度にするために1時間～1時間半のプレヒートが必要です。  
また、火力を維持する人が必要です。
- ② ドラム缶オーブンは30cmサイズのピザを同時に4枚焼くことが可能です。

