

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、
オーブン用鉄板、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 6g
オリーブオイル 90g 水 360g 打ち粉 10g
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）530円（市外1,060円）※宿泊団体は時間内無料
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510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）
※暖かい日は早めに発酵することもあります。
- 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。

