

ペットボトルピザ作り方

材料 (1人分の材料)

<ul style="list-style-type: none"> 強力粉 110g ドライイースト 3g 砂糖 3g 塩 少々 油 大さじ1 水 65ml 	袋にまとめて あります	<ul style="list-style-type: none"> ソーセージ 2本 コーン 40g チーズ 40g ピザソース 大さじ2 	全体分をまと めて渡します
		<ul style="list-style-type: none"> 空の炭酸ペットボトル 1本 クッキングシート 20cm 粉クレンザー 	団体で準備 団体で準備 フライパンコーティング用

※洗い物で使う、洗剤とスポンジ、台拭き、食器拭きは団体で準備してください。

1	2	3	4
 <p>油を大さじ1ペットボトルに入れ、全体にのぼす。 ※油入れすぎると、生地がドロドロになる。</p>	 <p>袋にまとまっている粉類を漏斗を使い、ペットボトルへ入れる。</p>	 <p>水を65ml入れ、ふたをしっかりと閉めて、上下に振り生地をまとめる。 ※水を入れすぎると、ドロドロで生地にならないので気を付ける。</p>	 <p>生地が1つにまとまったら、飲み口の方に寄せ、ひなたに置いて発酵させる。発酵時間は15分~30分が目安。気温が低かったり、陽が出ていない場合は、あまり発酵しない。</p>
5	6	7	8
 <p>飲み口を下のまま蓋を開け、発酵した空気で生地を押し出す。うまく出てこない時は、ペットボトルを切って出しましょう。</p>	 <p>生地をフライパンに入るくらいに伸ばす。なるべく均等に伸ばす。伸ばしたら、片面だけ先に焼く。</p>	 <p>焼いた側にトッピングをのせる。のせ終わったらもう一度焼く。ふたを閉めて焼くとチーズも溶ける。</p>	 