

ピザ作り (2020/1/14)

青空の会

入間市農村環境改善センターの料理実習室に 10 時に集合した。今日の講師は田中惣雄さんである。先生は公民館などで何回も講師をされているとのことでした。今日の生徒は 10 名で、くじ引きで 3 つのグループに分けられました。

資料を見ながら 2 枚分の生地材料について、そしてその 1 枚はシーフードピザ、2 枚目はトマトピザの具材と分量の説明がありました。その後生地作りである。気温や湿度で水分量が変わるので慎重に水を加え、耳たぶほどの固さになるまで徐々に追加しました。次に具材の準備である。シーフードピザには玉ねぎ、ツナ缶、コーン、シーフードミックス、ピザ用チーズ、塩・胡椒、マヨネーズを使用。トマトピザには玉ねぎ、トマト、コーン、ピザ用チーズ、ピーマン、ピザソース、バジル、オレガノを使用しました。その次に生地を直径 20～25 cm まで伸ばす作業でした。円形にするのが簡単なようで難しく、凸凹ができてしまった。この生地に先に作って置いた具材を載せ、2 種類作成しました。最後に 180℃ に熱したオーブンで 10 分間焼く。温度を上げすぎると表面が焦げてしまうので、この温度が良いとのことでした。

まず講師が焼き上げて全員に均等に分け、試食をし、どちらも味付けが異なっていたので食欲が増しました。自分達の焼き上がりが待ち遠しかった。それぞれの半分ずつをお土産に持ち帰り、残り半分ずつをグループごとにシェアして食べました。トッピングの量や乗せる順序などが異なり、どれも少しずつ味に変化がありました。

今日の体験ではピザが簡単に作れること、強力粉と薄力粉を 50% ずつ入れるとパリパリとしたピザ生地になって、食感がとても良いことがわかりました。また、10 時から 14 時までの 4 時間で、おしゃべりしたりおいしいピザを食べたりして、身も心もいっぱいになった 1 日でした。



作り方の説明



グループの具材作り①



グループの具材作り②



生地を伸ばす



トッピングを載せる



オーブンに入れる