

J-Trial夏 第2弾「暑い日に熱いピザを作って食べよう！」



令和6年7月18日(木)2,3限 林ひろみ先生と竹本智江子先生の指導のもと、ピザ作りに挑戦しました。粉をこねて、ソースをつけて、具を乗せて、チーズをまぶす。そして、オーブンへ。最後はお腹の中においしく納まりました。

んなうまく生地になっていきました。



粉をこねる



大きなボウルに強力粉と塩、砂糖、ドライイースト、オリーブ油、ぬるま湯を入れて、ひとまとめになるように、手の付け根をうまく使ってこねていきます。初めての割にはみ

ピザの形にする

クッキングシート上に生地を置いて、丸く薄く伸ばします。同時進行で、トッピング具材の準備です。ウィナーソーセージは厚さ5mmの斜め切り、ピーマンは輪切りです。



生地の発酵止め

針のついたローラーを生地の上で転がして、穴をあけ、ガス抜きをします。



トッピング開始

ピーマンの輪切りとソーセージを並べ、チーズをどっさりおのせます。これで準備完了。



材料(2人分)

- 強力粉 150g
- 砂糖 小2
- ドライイースト 3g
- オリーブ油 小2
- 塩 ひとつまみ
- ぬるま湯 80cc
- ソーセージ 2本
- ピーマン 1個
- ツナ 50g
- プチトマト 3個
- ピザ用チーズ 80g
- ピザソース 大3

いよいよ窯入れ

200℃に熱せられたオーブンに入れてもらいます。つききりで見守る班もありました。



出来上がり

チーズが溶けて、少しこげめがついたらOKです。香ばしい香りが心と体を軽くして、つい踊っちゃいました。



参加者の感想

○みんなで協力しながら楽しくピザを作りました。初めてピザを作りましたが、今まで食べた中で一番美味しいピザでした。とっても美味しかったので、夏休みに家で作って家族と食べたいと思いました。竹本先生、林先生、とっても楽しい授業でした。ありがとうございました。

○あまり自分で料理する機会がなかったので、今回のJ-Trialで出来て良かったなって思った。美味しくできた上、手際よく行動できたから料理に自信がもてた。

○友達と協力して生地からピザを作るという貴重な体験ができて楽しかったです。ピザの生地を丸くするのが難しかったのですが、ペアの人が上手だったので綺麗にできました。