



# てづく 手作りピザ

じかん ふん  
かかる時間 90分  
かいとう じかん  
(+解凍2時間)

きぶん しょくにん きじだま  
気分はピザ職人!?ピザ生地玉をつかっ  
て、自分だけのオリジナルピザをつ  
みよう!

## ざいりょう 材料 (4人分)

かんたん手作り!本格ピザ生地玉(2個).....1パック  
ピザソース.....適量  
好みの具材.....適量  
チーズ.....適量

## ちょうりきぐ よういする調理器具

めんぼう きじだま の つつじょう  
麺棒(ピザ生地玉を伸ばす筒状のもの)  
オーブン

## つくりかた

1



れいぞうこ じかんでいど  
冷蔵庫で10-15時間程度、  
じょうおん じかんはん じかんでい  
常温で1時間半-2時間程  
ど かんそう  
度、乾燥しないようにビニ  
ール袋などを被せて解凍し  
ます。

2



れいぞうこ だ ちよっけい  
冷蔵庫から出して、直径  
18-20cm程度に丸く伸ば  
します。生地を伸ばしてか  
ら30-60分程度、ビニール  
袋を被せて乾燥しないよう  
に常温で発酵させます。

3



この ぐざい やく  
好みの具材をのせて約  
220度のオーブンで7分-8  
分程度、180度の場合12分  
程度焼きます。

ちが  
ピザとパンの違いって?



きじ いちじほっこう にじほっこう  
ピザは生地を一次発酵をし、二次発酵はしない  
で生地を伸ばして具材をのせて焼いたもの。パ  
ンは二次発酵することで、生地がふわふわにな  
り、パンならではの香りが豊かになるんだよ。