

# ピザの作り方

## 材料

強力小麦粉	400g
薄力小麦粉	100g
ドライイースト	9g (1 $\frac{1}{2}$ 袋)
砂糖	9g (大さじ 1)
食塩	7g (小さじ 1 $\frac{1}{2}$ )
牛乳	80cc
水	200cc (湿度や温度により違いあり)
バター	20g
サラダオイル	少量

## 作り方

### 1) 生地作り

- ① ボールに水、砂糖、食塩、牛乳を入れて混ぜ合わせます。
- ② 小麦粉とドライイーストを軽く混ぜ①とバターまたはサラダオイルを加えて混ぜ合わせます。
- ③ 台の上に取り出し、なんどもたたきつけ、折りこむようにしながらこねます。
- ④ 100回(10~20分)を目安にくり返し、よくこねます。

### 2) 1次発酵

生地を丸めてボールに入れ、ラップをかけ、30℃ぐらいの温かい場所で40~50分ねかせます。

### 3) 成形と2次発酵

包丁で生地を5等分し表面がなめらかになるように丸めます。  
ラップをかけ10分間ねかせて麺棒で丸く伸ばします。

### 4) 焼成

パイ皿にサラダオイルをぬり、生地をのせてフォークで穴をあけ、ピザソースを塗り好みの具とチーズをのせます。  
楽しんでトッピングしてください。

※生地は空気にふれると縮んでいくのでラップやビニール袋に入れてください。

約220℃の窯で約5~6分焼き上げます。