

ダッチオーブンで作るピザ(2~3枚分)

材料

強力粉	200g
薄力粉	100g
ドライイースト	6g
塩	小さじ 2
砂糖	小さじ 1
オリーブオイル	大さじ 2
ぬるま湯(30℃)	130cc
好みのトッピング	

イラストや写真など



作り方

- ①オリーブオイル以外の材料をボウルに入れ、ぬるま湯を加えて一気に混ぜ合わせる。
- ②生地が手に付かなくなったら、オリーブオイルを加えて混ぜ合わせ、表面がなめらかになったら、丸くひとつにまとめる。
- ③ボウルにラップして暖かい場所で 30 分くらい発酵させる。発酵後指で押し、穴がそのままなら発酵完了。
- ④ガス抜き後 2~3 個に分割し丸める。10分くらいベンチタイムをとる。
- ⑤丸めた生地を打ち粉をした台の上に置き、麺棒で5ミリの厚さに丸く伸ばす。
- ⑥ピザ生地にピザソースを塗り、好みの具を並べ、とろけるチーズをかけて、ダッチオーブンの中にピザを入れて、中火で 10~15 分焼く。
- ⑦

下準備

ダッチオーブンの中に高さ 5cmの底上げネットを置き、その上にオーブンシート敷いて、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを 4.5cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)