

ピザ窯の利用について

(必ず下見を行い職員と打ち合わせをしてください)

持参するもの

- ・炭 9kg/1 窯（季節により量は変わる）
- ・軍手 ・エプロン ・クッキングシート ・食材 など

施設の貸し出しもの

- ・プロア ・油を含ませた木くず ・点火用バーナー
- ・火ばさみ ・十能 ・掻き出し棒 ・ピザピール ・ピザパン
- ・革手袋 ・ペール缶 ・温度計 など



注意事項

- ・かまどを汚さない。
- ・扉は壊れやすいので、はずしたら床に置く。（窯の縁に置いたりぶついたりしない）
- ・市販の着火剤は使用しない。（木くずは自然の家で用意します）

利用手順

- ・ピザ窯に煙突をとりつける。
- ・ピザ窯の下の部屋に炭を5kg 程度入れ、手前に油を含ませた木くずを入れる。
- ・木くずに火をつけ、落ち着いたら扉を閉める。
- ・小窓からプロアで風を送り、炭全体に火をつける。
- ・炭の量が減ってきたら追加の炭を入れる。（2kg 程度）
- ・上の部屋が450℃を超えれば（炭を入れて1 時間程度）、その後、3 時間程度の調理が可能である。
- ・ピザ窯の後片付けは、下の部屋に残っている炭や灰をペール缶に移す。（ほうきは使わず、火ばさみや専用の掻き出し棒などで取り除く）
- ・ペール缶を炭置き場に持っていく。
- ・煙突は最後にはずし、T 型の煙突のみかぶせる。

⑨ ピザ窯やペール缶に水をかけて、火を消さない。

⑩ ピザ窯を置いている棚に扉を置かない。



ピザ窯をつかった料理＜参考例＞

【ピザ】

ピザ生地材料（直径約25cm×2枚）

- ・強力粉250g（又は、強力粉・薄力粉それぞれ125g）
※強力粉が多ければ、ふっくらした生地になります。
- ・ドライイースト 2.5g ・砂糖 小さじ2 ・塩 一つまみ
- ・ぬるま湯 90cc ・オリーブオイル 大さじ1

ピザの具

- ・トマトソース ・ベーコン ・玉ねぎ ・ピーマン ・コーン ・チーズ など

＜手順＞

ピザ生地づくり

- ・強力粉、ドライイースト、砂糖、塩をボールに入れ混ぜる。
- ・混ぜたらぬるま湯を入れこねる。
- ・ある程度こねたら、オリーブオイルを入れてこねる。
- ・混ぜた生地をボールから出して、机上でこねる。
（耳たぶの柔らかさになるまで）（10分程度）
- ・生地をボールに入れ、ラップなどで蓋をしてねかす。
（膨らむ時間は気温によって変わる）
- ・約2倍の大きさに膨らんだら空気を抜いて（グーでやさしく押す程度）丸めなおす。
（外側が破れたような生地の場合は、濡れた布巾をかける。）
- ・再度、ボールに入れラップなどをかけて置いておく。
- ・2倍くらいに膨らんだら、ピザ生地を半分にして布巾をかぶせて置いておく。

ピザの下準備

- ・クッキングシートの上でピザ生地を伸ばし、具を乗せる。
- ・生地の周辺は具をのせずにあけておく。

ピザを焼く

- ・上の部屋の温度が420℃～450℃ぐらいになったら、クッキングシートに載せたピザ生地をピザパンに載せて入れ、扉をしめる。
- ・1分間くらいで扉を開け、焼き具合をみてピザを半回転させ、扉を閉める。
- ・さらに1分後に焼き具合を確認する。
- ・焼けていればピザピールを使って取りだす。

【その他の料理】

- ・下の部屋に炭を入れ420℃以上に熱している間に、ジャガイモやサツマイモを濡れた新聞紙とアルミホイルに包み上の部屋に入れます。30分から40分でおいしい焼きいもができます。
- ・料理を終えた余熱を利用して、ローストチキン、ビーフシチューや焼き鳥なども作ることができます。