

# ドラム缶ピザづくり

## ■材料(8人分)

### 《ピザ生地》

- ・強力粉 500g
- ・薄力粉 250g
- ・ドライイースト 1袋
- ・スティックシュガー 4本
- ・塩 10g
- ・オリーブオイル 1本
- ・水 375cc
- ・打ち粉 70g

### 《ピザトッピング》

- ・ピザソース 2本(400cc)
- ・ミニトマト 8個
- ・ピーマン 2個
- ・玉ねぎ 1個
- ・スイートコーン 120g
- ・ベーコン 2枚
- ・ミックスチーズ 320g

### 《ポトフ》

- ・キャベツ 1/2
- ・じゃがいも 2個
- ・にんじん 1本
- ・ウィンナー 8本
- ・食塩 20g
- ・チキンコンソメ 4個
- ・こしょう 2g

## ■備品

### 《かまど》

ドラム缶かま、十能(スコップ)、野外炊事用薪、キャンプファイヤー用薪、皮手袋、火つけセット

### 《調理》

なべ、ボウル、ざる、まな板、包丁、おたま、フライ返し、計量カップ、めん棒、天板、丸網、ピザカッター、皿・おわん・スプーン、その他(消毒用スプレー、手洗いせっけん、洗剤、ふきんなど)

## ■手順

### 《事前》

- ・各グループ3つの係にわかれておく(火、生地、ポトフ&ピザ用野菜切り)
- ・配置、動線づくり(テーブルは各グループ、2台。1台はトッピング用、1台は食事用。焼きながら食べるため。)
- ・ドラム缶準備

### 《流れ》

火	生地	野菜
① かまどの準備をする ② 各かまど、火をおこす ③ ポトフの鍋を火にかける ★ ドラム缶の火はあらかじめおこし、ある程度置き火にしておく。(目安:250℃~300℃) ★ ドラム缶のまきのタイミングが重要! ④ 随時、火加減調整。	① 水を用意する ●見本をみせる ② 生地を材料をあわせ、少しずつ水を入れながらまとめる ③ こねる(耳たぶのやわらかさになるまで)※水加減注意! ④ 生地を4等分する	① ポトフの食材を切り、鍋に入れる。 ② 水を具材が隠れないくらい入れて、火にかける。 ③ ピザのトッピング材料を切り、皿にとりわけておく。 ④ ポトフの味付けを忘れずに。

### 《全員でピザのトッピング》

- ① 打ち粉を振り、切り分けた生地を、めん棒でのばす(直径30cm程)
- ② 生地を丸網の上に移動し、お好みでトッピングをする
- ③ 丸網ごとドラム缶に入れて焼く(2~5分前後)  
(1分半くらい焼いたら、ピザを回して奥と手前を入れ替えると均等に焼ける。)  
※この間ポトフ含め配膳の準備をしよう。
- ④ 焼きあがったそばから、みなで切り分けて、いただきます!!

# 生地作り

## 【生地材料】(8人セット)

強力粉	500g	ドライイースト	8g	水	375cc
薄力粉	250g	オリーブオイル	30ml	打ち粉	70g
塩	10g	スティックシュガー	4本		

## 【道具】

- ・ボウル(大)
- ・計量カップ
- ・天板(生地を伸ばす板)

## ☆手順とポイント☆

- ①                     の生地材料を全てボウルで混ぜる。

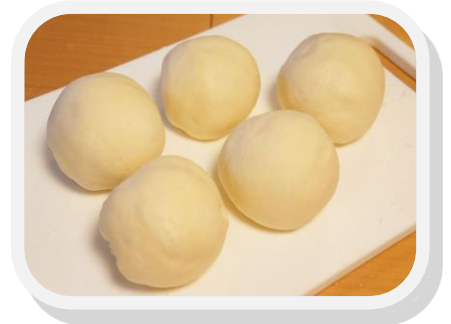
※打ち粉は混ぜない!

※あまったオリーブオイルは網にぬる



- ②水を少しずつ入れながら こねる

※「耳たぶ」のやわらかさになるまで こねる



- ③生地を4等分し、20~30分寝かせる

※のばすときは薄くのばす

# ピザのトッピング

## 【材料】

- ・4等分した生地
- ・ピザソース
- ・チーズ
- ・コーン
- ・ピーマン
- ・ミニトマト
- ・玉ねぎ
- ・ベーコン

## 【道具】

- ・めん棒2本
- ・丸網4枚
- ・フォーク
- ・スプーン
- ・皿
- ・ピザカッター

## ☆手順とポイント☆

---

①天板に打ち粉をふり、4等分した生地をめん棒でのばす

※のばしたきじにフォークでまんべんなく穴をあける

②生地を丸網の上へのせ、お好みでトッピングする

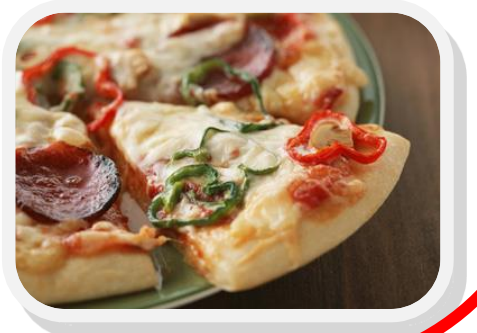
※丸網にのる大きさまで薄くのばす

③丸網をドラム缶に入れて焼く(2~5分程度)

※焼くときは何度か回すとまんべんなく焼ける

④焼きあがったらピザカッターで切り分け、

温かいうちにいただきます!



# かまど準備

## 【道具】

- ・火ばさみ
- ・バケツ
- ・ほうき
- ・十能(スコップ)
- ・野外炊事用薪
- ・キャンプファイヤー用薪
- ・軍手
- ・ドラム缶かま

## ☆手順とポイント☆

---

### ①かまどの設置

ピザ用のドラム缶を置くかまどとポトフ用のかまどを用意する

※ポトフ用のかまどは一つのかまどに最大2鍋までのせられる

### ②火おこし(ピザ用)

野外炊事用薪(細い薪)を使い、かまどの下部で火をおこす。

火が起きたらキャンプファイヤー用薪にも火をつける。キャンプファイヤー用薪は火がついたら上部に置く。

※下部の火は、おき火になるよう調整し、生地を入れるときは、炎が上がらないようにする。

※常に 250℃~300℃を維持する。

### ③ポトフの準備

ポトフの準備が終わったら火にかける。

# ポトフ&ピザ用野菜切り

## 【材料】(ポトフ)

- ・キャベツ
- ・ジャガイモ
- ・にんじん
- ・塩
- ・コショウ
- ・コンソメ

## 【材料】(ピザ)

- ・ミニトマト
- ・ピーマン
- ・玉ねぎ
- ・ベーコン

## 【道具】

- ・コッフェル鍋
- ・ほうちょう
- ・まな板
- ・おたま
- ・計量カップ

## ☆手順とポイント☆

①ポトフの材料を切り、鍋に入れる。

①ピザの材料を切り、生地を作っている係に渡す。

同時に作る

②水を入れ、火にかける

※水の量は、具材よりも下になるようにする。味付けをした後に水を入れることができる。



# 片付け手順

## 【かまど・ドラム缶】

※ドラム缶、鉄板が十分に冷めてから片付ける。

- ・ほうき、十能（スコップ）を使ってかまどの灰を水の入ったバケツに入れて消火する。⇒消化した灰は灰捨て場に
- ・生地を置いていた鉄板は冷めてから水で洗う。洗い終わったら油を塗り、センター棟の ★ の位置に片付ける。
- ・あまった薪、ドラム缶は ★ の位置に片付ける。

## 【ポトフ】

- ・使った皿や調理器具、鍋を洗う。
  - ・鍋は職員の点検を受ける。
- （鍋が1～2個洗い終わったら内線で職員を呼ぶ）

