

ファームステーションバサロ

6 月号

2014年6月発行



朝倉市ほたるマップ



東峰村にもほたるスポットがありますよ!



お父さんありがとう

6/15(日) 父の日

父の日に手づくりピザを作ろう!

材料(1枚分)

- 強力粉: 160g
- 薄力粉: 30g
- A 白玉粉(軽くつぶす): 30g
- ドライイースト: 小さじ1
- 砂糖: 大さじ1/2
- 塩: 小さじ1/2
- ぬるま湯(40度): 90~100cc
- オリーブオイル: 大さじ1
- ピザチーズ: 適宜

作り方

1. ボウルに A を入れて混ぜ合わせ、真ん中にくぼみを作り、そこにぬるま湯を注ぎ混ぜ合わせる。
2. まとまってきたらオリーブオイルを加えてなじませ、台の上でこねとたたきを繰り返す。
3. 生地がなめらかになったら丸くまとめ、ボウルに入れて1次発酵をさせる。(40~50分)
4. 生地が2倍くらいに膨らんだら、フィンガーテスト(指に協力粉をつけて木維持に差して穴が戻らなければok)をし、ガス抜きをして1度丸め直し、ぬれ布巾をかぶせ10分間ベンチタイムを行う。
5. オープンに予熱を入れる。
6. 生地を中心から外に縁を作りながら円形に伸ばし、オープンシートを敷いた天板にのせ形を整える。
7. 生地にフォークで穴をあけ、表面に薄くつけてオイルを塗る。
8. ピザソース、具材、チーズの順にトッピングする。
9. 予熱したオープンに入れて焼く。
ガスオープン: 230℃で9~11分
電気オープン: 250℃で11~15分

トッピング

- ピザソース
- 玉ねぎ ピーマン ベーコン
- コーン トマト きのこなど
- お好みのものをのせて♡



