

# カートンピザ

【所要時間：約40分】

## ●用意するもの（1人分）

ピザ生地（1枚）、とろけるチーズ（大さじ2）、ケチャップ（ピザソース）（大さじ1）、  
サラダ油（小さじ1）、具材（ベーコン（1枚）、タマネギ（小4分の1）、プチトマト（2つ）、  
ピーマン（2分の1）など）、アルミホイル、空の350mlのアルミ缶（1つ）、  
空の1リットルの牛乳パック（2つ）、ライター、カッター、まな板、めんぼう

## ●作り方

- ① かまど用にアルミ缶をカッターで輪切りにする。（5つに切る）
- ② ピザ生地をまな板の上に置き、めんぼうでうすくのばす。
- ③ アルミホイルにサラダ油をひき、生地をのせ、具材をのせる。
- ④ アルミホイルで包む。
- ⑤ カットしたアルミ缶の真ん中の3つは牛乳パックへ入れる。  
端の2つはかまどの網へ、切り口が上になるようにのせる。
- ⑥ 牛乳パックの中へピザを入れる。  
牛乳パックをかまどのアルミ缶の上へのせ、点火する。
- ⑦ 燃え切ったらピザの奥と手前を逆にし、
- ⑧ 再び牛乳パックへ入れて点火して燃え切ったら完成！



# 参考 ピザ生地

【所要時間：約50分】

## ●用意するもの（26cm×2、約8人分）

強力粉（120グラム）、薄力粉（80グラム）、ドライイースト（4グラム）、砂糖（5グラム）、  
塩（2グラム）、ぬるま湯（120ミリリットル）、ボウル、菜箸、お椀、計量カップ、はかり

## ●作り方

- ① お椀に計量カップやはかりで計ったぬるま湯、砂糖、塩、ドライイーストを入れて菜箸で混ぜる。
- ② ボウルに強力粉と薄力粉を入れ、①を少しずつ入れて混ぜる。
- ③ 生地を丸めてボールにラップをかけ30分程度、日当たりのよいところで発酵させる。
- ④ うすくのばしたら、生地の完成。



## ●備考

●用意するもののうち、二重線がひいてあるものは、びわ青少年の家でも用意できます。

●火起こし用のライターや食器をふくキッチンペーパー、ふきんなどはお持ちください。