

2022年2月12日・13日

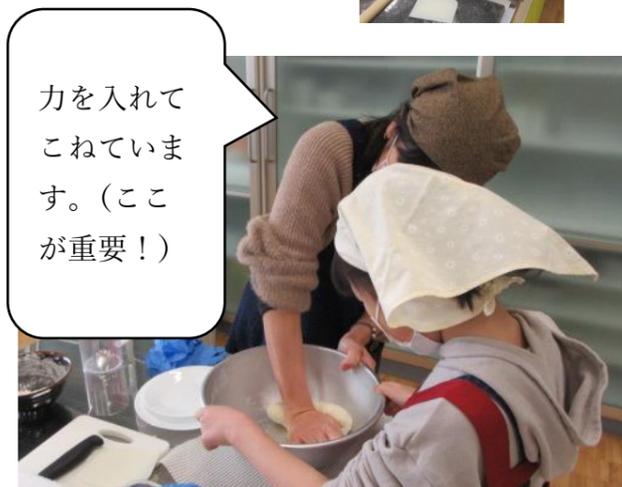
生地から手作り本格ピザ



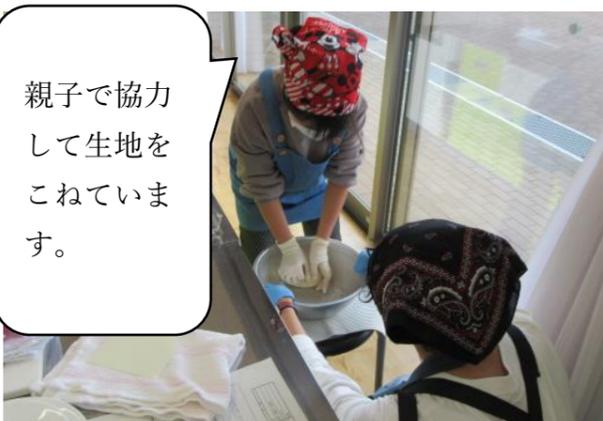
担当者挨拶。よろしくお願いします。



家族で協力して、生地を作っています。



力を入れてこねています。(ここが重要!)



親子で協力して生地をこねています。



生地をカードで2つに切り分けています。



生地を丸くまとめて、トレイにのせ、布巾をかぶせ生地を発酵させます。



生地を発酵させている間に照り焼きチキンとピーマンを適当な大きさに切りました。



めん棒を使って石板の上で生地をのばしました。きれいな円ができました。



ピザソースをぬり、照り焼きとシーフードのトッピング。楽しいです。



石窯でピザを焼きました。うま〜く焼けていておいしそうです。いただきます〜!