

やさしいピザづくり

2010・2・21 於金浦公民館

講師に、地域の主婦ひのつサヨ子さんを招いて「やさしいピザづくり」と題してピザづくりを楽しみました。1人分の材料を生地づくりからはじめます。



講師のあらかじめ用意してくださった発酵済みの生地を用いて形作りをはじめます。破れないように、トッピングがのり易い様に周囲を少し高くします。



形よく広げたら、その上にピザソース、スライス玉ねぎ、コーン、チーズ、トマト、輪切りピーマンなど好みにのせていきます。



出来上がったものをオーブンで焼きます。20分ほどで焼きあがりますが、サラミソーセージは焼き阿賀らい5分ほど前に乗せたほうが硬くならず良いようです。



調理を終えて試食のひと時。講師のお土産「シホンケーキ」と「ベアクッキー」を頂きながら、紅茶と共に焼き上げたピザを味わいました。残った生地は家に持ち帰り、家族で楽しむことにしました。