



ダッチオーブン de キャンプめし 本格志向！キャンプピザ



【用意する食材】

- ・強力小麦粉 150グラム ・薄力小麦粉 150グラム ・ドライイースト 6グラム
- ・砂糖 6グラム ・食塩 6グラム ・水 200cc (40度前後のぬるま湯)
- ・オリーブオイル (エクストラバージン) 24cc ・打ち粉 (強力粉) 少々
- ・缶つま 激辛ハバネロサーディン・サラミ・バジル・プチトマト・モッツアレラチーズ・ピザ用チーズ・ピザ用ソース

- ▶ 強力小麦粉、薄力小麦粉、ドライイースト、砂糖、塩を入れて混ぜる
- ▶ 水 (40度前後のぬるま湯) 200ccを入れてこね、ある程度こねたらオリーブオイルを入れ再度こねる
- ▶ 耳たぶくらいの硬さになったら丸くし、生地を入れた小鍋より少し大きい鍋にぬるま湯を張り蓋をする (約30分)
- ▶ 生地の中真ん中に指を刺し戻らなければ一次発酵終了
- ▶ 生地を4等分に丸めて15分寝かす。15分後ピザ生地を伸ばし、好きな具材を乗せ予め温めていたダッチオーブンに入れ10分ほどで完成！

【使用アイテム】

ツバーナー

ダッチ
オーブン

カッティング
ボード①

カッティング
ボード②

タナー

詳しくはこちら↓

