

～「みんなの石窯」利用案内～

旧・清和小学校グラウンドの片すみにある手作りの石窯で、ピザ・パンなどを焼いてみませんか？

「みんなの石窯」は、利用規則を守っていただける個人・グループの方にご利用いただけます。

<利用規則>

- 利用料は大人一人につき300円、子供は無料です。(団体割引あり。上限3,000円)
- 薪代は1回分が1,000円です。薪を持ち込む場合は無料ですが、釘のついたもの、防腐剤の塗られたもの、接着剤が使われているものは、使用禁止です。
- 火元管理の責任上、クラブ担当者の立会いを必要とします。希望日に利用できない場合があることをご理解ください。(申し込み受付後、なるべく早く連絡します)
- 代表者の方のお名前で、消防署へ事前の届出が必要です。書類の雛形はあります。
- 包丁・お皿などの食器類は持参してください。またゴミは持ち帰ってください。
- お願いがあります。「みんなの石窯」は出会いの場として活用してもらいたいと思っています。窯の煙に誘われてやってくる地元の人や、通りすがりの人を歓迎してあげてください。(もちろん参加費は取ってかまいません)

「みんなの石窯」利用申し込み書 (以下の内容を電話かメールでお知らせください)

お名前： (グループ名：)

住所：

電話： メール(あれば)： @

参加人員：大人 約 __名、こども 約 __名

希望日： __月 __日(__曜日) 朝・昼・夕・夜(←○をつけてください)

<申し込み先> 清和の丘クラブ O43-1238 厚沢部町字鶉837番地

電話: 080-7855-8732(藤岡)、またはメール: fraoka@gmail.comまで。

●ピザ生地を作ろう！(130gの生地13個分)

・強力粉 1kg ・ドライイースト 5g ・水 700ml
・塩 20g ・オリーブオイル 少々

- ①強力粉とドライイーストを軽く混ぜた後、塩を入れて全体を良く混ぜる。水を加えながらこねる。
- ③一度5分ほど休ませてから、オリーブオイルを加えてこねる。再度5分休ませてからよくこねる。
- ⑤だいたいまとまってきたら45分ほど生地を休ませて発酵させる。
- ⑥45分経ったら、ひっくり返して真ん中へ折りたたむようにして生地の表面を張るようにする。
- ⑦そこから約1時間～2時間寝かせて発酵させる(時間は気温によって違う)。
- ⑧指で押してほとんど戻らないくらいまで発酵が進んだら、ガス抜きをして小分けする。
- ⑨1個130gの生地が13個できる。これをしばらく置いたらピザ焼きに使えます。
- ⑩所要時間は2時間半～3時間くらいです。

●トマトソースを作ろう！(130gの生地13個分)

・トマト缶 1缶 ・塩 適量

- ①鍋にトマト缶と塩をいれて火にかける。
- ②焦げ付かさないようにへらで混ぜながら煮詰める。
- ③煮詰まって半分くらいになったら、火を止めて冷まして完成。
- ④お好みでおろしニンニクやチリソースを加えてもよし。