

学級園で育てたトマトを使ってピザ作り

学級園で育てたトマトを使って、トマトソースピザを作りました。
作り方と感想をまとめました。

(材料)

- ・水 150cc
- ・オリーブオイル 25g(大さじ2)
- ・ドライイースト 小さじ1
(ベーキングパウダー小さじ2でも可)
- ・砂糖 20g
- ・塩 3g
- ・強力粉 220g

(道具)

- ・ビニール袋
- ・計量器
- ・ボウル(必要に応じて)

(作り方)

- ①ビニール袋を計量器の上に準備し、計りながら材料を上から順に入れていく。全て入れたら袋の上からよく揉む。(ビニール袋の下にボウルを入れたほうがいい)
- ②生地がまとまったら、袋を軽くとじ、おいておく。

ピザ生地の作り方

(材料)

- 大きいトマト 二個ぐらい
- 玉ねぎ 一個
- ベーコン 5切れ
- オリーブオイル 適量
- 塩・コショウ 適量
- バジル(粉末) 適量

※他に材料を入れたい人は、お好みの材料を入れてください!!

(下準備)

1. ボウルに水を入れ、ざるも用意する。
2. まな板、包丁、ナイロン袋を用意する。
3. なべを用意し、熱して置く
4. 玉ねぎをみじん切りにする。
ベーコンはお好みの大きさで。

(作り方)

1. 沸騰したなべに、トマトを入れ、皮がむけてきたら、ザルに流し、水で冷やしながらか皮をむく。
2. ヘタを取り、トマトをナイロン袋にいれ、軽く形が残るくらいまでつぶす。
3. 熱したなべにオリーブオイルを入れ、2 でつぶしたトマトを入れ、ベーコン、玉ねぎ、も入れ、煮詰める(良い感じになってきたら、火を止める)
4. 最後に塩、こしょうを入れ、味を整える。
5. バジル(粉末)を入れ、混ぜる。

トマトソースの作り方

生地を伸ばし、トマトソースをかけ、オーブン(予熱済)で焼きます。200℃でだいたい15分です。

【感想】

●とてもおいしいです。作る人の調整しだいでいくらでも味を変えられるトマトソースのレシピを紹介しました。このレシピはみんなで作っても、お一人様で作っても美味しく食べられるレシピです。皆さん作ってみてください。

●作っているときはねばねばでほんとにピザ生地になるのかと思いましたが、本当にピザ生地になったので驚きました。さくさくでとてもおいしかったです。

●生地作りのとき、生地がねばねばで、「これがほんとにピザ生地になるのか」と不安だったけど、最終的にピザ生地になったので驚きました。食感はさくさくして、味はソースの味が濃くてとてもおいしかったです。

