

ペットボトルピザ

【材料】 ペットボトル1本分

- ・強力粉・・・100g
- ・砂糖・・・5g（スティックシュガー1本）
- ・ドライイースト・・・3g
- ・塩・・・ひとつまみ
- ・チューブバター・・・適量
- ・水（湯）・・・65cc

生地作りに必要な材料のみ紹介しています。
トッピングなどはお好みでご用意下さい

ドライイーストと塩は合わせて
小さなカップまたは、スプーンに
入れておくとペットボトルに
入れやすいです

コカ・コーラ500mlのペット
ボトルだと、下のラインまでが
約65ccになっています

※夏場は水でも大丈夫ですが、お湯の方がイーストが溶けやすくなります

【道具】

- ・ペットボトル2本

★1本は半分に切る



- ★ペットボトルのキャップ2個（ジョイント）

真ん中に穴を開け2つが外向きになるようにテープでくっつける

- ・クッキングシート



★の道具は、制作が難しければジョウゴでの代用が可能です！

【作り方】

1. ペットボトルにチューブバターを入れて、まんべんなく広がるよう振る
 2. ①に砂糖・ドライイースト・塩を入れたら、ペットボトルの下のラインまで水を入れる
優しく振ってイーストを溶かす
 3. 半分に切ったペットボトルに強力粉を入れ空気を抜く
 4. **ジョイント**を②に繋げ、③のフタを開け②に装着する
 5. ②の方のボトルを優しく握る、離すを繰り返し強力粉を下のボトルへ移す
 6. しっかりフタをして、生地がひとかたまりになるようにしっかり振る
 7. 発酵させる（ペットボトルを握ってもへこまないくらいになれば大丈夫です）
（子どもたちは、エプロンの中にボトルを入れさすりながら発酵させますが、
ボトルごとお湯につけるなどの方法でも可能です）
 8. 生地をペットボトルからクッキングシートの上へ出す
- ※勢いよく飛び出すのでご注意ください※**
9. 生地を1つにまとめ、成形していく
 10. お好みの具材をトッピングし約10分焼く

ジョウゴを使用される場合、
③～⑤の工程はカットになります。
②の後ジョウゴをペットボトルに
差し込み強力粉を入れて下さい

ふじ組さんが作っている様子をHPにて紹介しているので、

QRを読み込み、参考にご覧ください

不明な点等ありましたら、給食担当者までお声がけください☆

