

—主催事業から—

「チーズがとろ〜り！ホームメイドピザ」

【平成28年5月14日】

参加者は12家族32名で、ピザ作り体験教室を開催しました。イースト菌を使った生地作り、発酵後、お好みのトッピングを盛り付けて焼きました。チーズたっぷりのおいしいピザが完成しました。



イースト菌を発酵させての生地づくりです。



しっかりこねて、しっとりつやのある生地に仕上げます。



出来上がった生地を発酵器に入れます。



生地を発酵している間に、トッピング材料を用意します。トマトソース、たまねぎ、ピーマン、ベーコンetc・・・。



生地の上にお好みの材料とチーズをのせて焼きます。



チーズがとろ〜りとけたおいしいピザの完成です！



あつあつのボリュームあるピザ。おなかいっぱい。手作りがやっぱり一番ですね！