



①ペットボトルにオリーブオイルとバターを入れて内側をコーティング♪



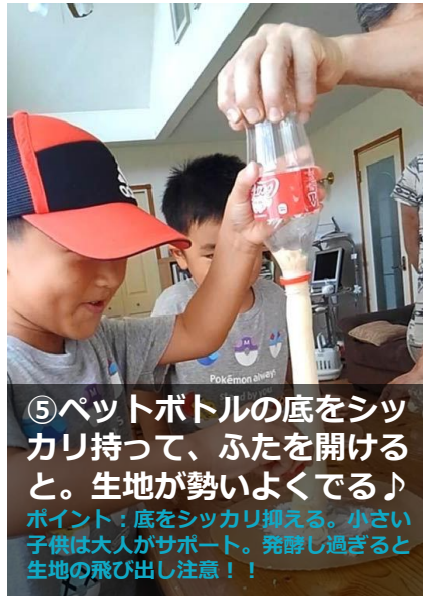
②水、ドライイースト、砂糖を入れてコーティングを落とさないように優しく混ぜ合わせる。  
ポイント：ドライイーストの塊がなくなる程度♪



③強力粉、塩を入れてひたすらフリフリ♪  
ポイント：生地が均一に混ざったら終わり。



④ふたの部分を下にして、発酵させる。  
ポイント：冬季は40℃程度のお湯に浸けたり、洋服に入れるなどして発酵させる。発酵の目安は発酵前の2倍程度♪



⑤ペットボトルの底をシッカリ持って、ふたを開けると。生地が勢いよくでる♪  
ポイント：底をシッカリ抑える。小さい子供は大人がサポート。発酵し過ぎると生地の飛び出し注意！！



⑥手際良く伸ばしてお好みの具材を入れて美味しいピザを作ろう♪  
ポイント：発酵し過ぎるとパンのようになるので手際良く伸ばそう！！ふちを厚めに上げると本格的なピザが楽しめるよ♪

## 【材料】

- ・油（オリーブ油、バター、サラダ油など）： 10g
- ・強力粉： 100g
- ・ドライイースト： 3g
- ・砂糖（夏は3g）： 6g
- ・塩： 3g
- ・水： 65ml
- ・好きな具材