

<b>ピザ生地</b>	1班6名 4枚分	30名分 20枚
薄力粉 (g)	500g	2500g
オリーブオイル(cc)	50cc	250cc
塩 (g)	8g	40g
ドライイースト (g)	5g	25g
水 (cc)	250cc	1250cc

トッピング		
<b>ミックスピザ</b>	1班6名 4枚分	30名分 20枚
ベーコン (枚)	2枚	10枚
玉葱 (コ)	0.25個	1.25個
ピーマン (コ)	1個	5個
マッシュルーム (p)	0.25p	1.25p
<b>マルガリータ</b>		
トマト (コ)	1個	5個
バジル (枚)	10枚	50枚
オレガノ	適当	
<b>ねぎベーコン</b>		
ベーコン (枚)	2枚	10枚
長ネギ (本)	0.5本	2.5本
<b>魚介類</b>		
魚介類冷凍パック (p)	0.25p	1.25p
ブラックオリーブ (個)	5個	25個
モッツアレラチーズ (g)	500g	2500g
<b>トマトソース</b>		
ホールトマト缶 (500g)	1缶	5缶
玉ねぎ (個)	0.5個	2.5個
ローリエ (枚)	1枚	5枚
にんにく (かけ)	1片	5片

p : パック

< 生地作り方 >	
1、薄力粉、塩、ドライイースト、水、オリーブオイルを計量して、一気に混ぜ合わせる	
2、生地の表面が滑らかになるまでこねる。	
3、ボールに入れ、乾燥しないようにラップをし、35度前後で1時間程度寝かせる（発酵）電子レンジの「発酵」を使用すると速い。	
4、発酵後、空気抜きの為、再度こねる。	
5、分量の枚数に切り分ける。	
6、台の上に打ち粉をして、丸くまとめた生地を手のひらで押してからめん棒で直径25cmの円形にのばします。	
7、ピザ型や鉄板にオリーブオイルを塗り、生地を乗せ、更に生地の表面にもオリーブオイルをまんべんなく塗る。	
8、トマトソース、トッピングのグ、チーズの順に乗せ、270度のオーブンで8~10分焼く。	