

ピザ生地	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		
ミックスピザ	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
マルガリータ		
トマト (コ)	1個	5個
バジル (枚)	10枚	50枚
オレガノ	適当	
ねぎベーコン		
ベーコン (枚)	2枚	10枚
長ネギ (本)	0.5本	2.5本
魚介類		
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
トマトソース		
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。	