

# ピザ窯で

# ミニクロワッサン

## 用意するもの

- 炭用トング
- BBQ用アルミホイル
- 耐熱グローブ
- 小さめのカップとスプーン
- . . . . .

- ピザトッピング(お好み)
- ※卵(全卵)

※卵は当施設でご用意できませんので、ご注意ください。  
 ※セット販売の商品はお客様のお持ち込みも可能です。

## レンタルセット [¥2200]

- ピザ窯
- プレート
- ピザシャベル
- 食材用トング
- 温度計
- 台
- 炭
- 薪

## ※セット販売 [¥1000]

2022.9.1より値上げしました。

- ピザ生地 2玉(打粉付)
- ピザソース
- チーズ
- ミニクロワッサン生地 10個

- 単品
- ピザ生地 2個(チーズ、ソース含) 600円
  - ミニクロワッサン 10個 500円

## ピザ

【生地解冻】冷蔵庫 約6時間 常温 1~1.5時間

### 準備



- ① 煙突のふたをとる。
- ② 煙突の中栓が開いていることを確認(レバーが縦向)
- ③ 背面のふたを開け、半分程度炭を入れ、着火する。(20~30分)



- ④ プレートにビニール袋内の粉を先に出して広げ、その上で生地を伸ばす。  
 ※プレートに生地がつかないようへうなどで様子を見てね!



- ⑤ ソースを塗り、お好みで具材・チーズを載せる。  
 ※ソース・具材・チーズは生地の縁1cmほど残しておこう!

## ミニクロワッサン

冷蔵庫 約4時間 常温0.5~1時間  
 ※解冻後アルミホイルに並べ、温かい場所で1時間程度発酵させると、ふっくら焼き上がります。



- ④ カップに全卵を溶く。
- ⑤ プレートにBBQ用アルミホイルをしき、生地を並べる。
- ⑥ ④をスプーンの裏で生地に塗る。

温度を下げないようにすぐにしめてね

### 焼く



1. 薪を入れて温度を上げる。  
 →窯内の天井を這うような火を起こす【約300~400度】



ピザ窯の前面のふたを開けて温度確認  
 【約250~300度】

### 片付

1. 耐熱グローブを着用する。
2. シャベルを使って生地を、プレートから窯内にスライドイン!
3. 奥側の生地の縁が膨らんでくるので15~20秒おきに、30度くらい回転させる。これを何度か繰り返す。
4. 香ばしく焼き色が縁につけばOK!

1. 耐熱グローブを着用する。
2. トングなどを使って、ホイルごとプレートから窯内にスライドイン!
3. 約2分おきに、ホイルごと90度回転する。
4. 焼き色を見ながら2を繰り返す。
5. 茶色く焼き色がついたらできあがり♪

- ① 煙突の中栓を閉めて酸素の供給を止める(レバーが横向)
- ② 火がおさまったら、炭は火消しツボに。



Pizza



作り方動画



Croissant



作り方動画