

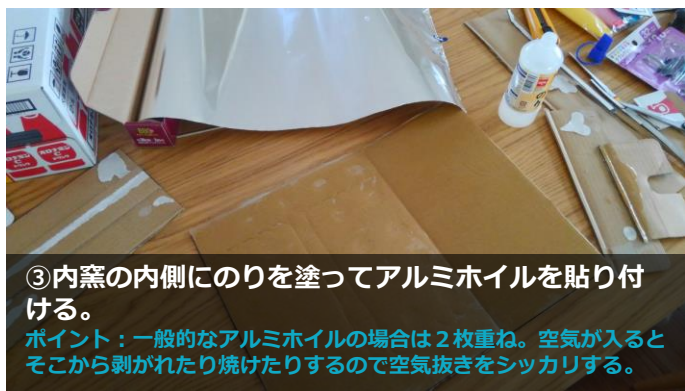
段ボールオーブンの作り方



① 1つ目の段ボールは写真のようにふたを切る。2つ目は半分に分解する。



② 2つ目は2重構造の内窯になるので、外窯に入るように2辺を1cm程度切る。底も同様。
ポイント：底が分解されている場合もガムテープで繋げる。

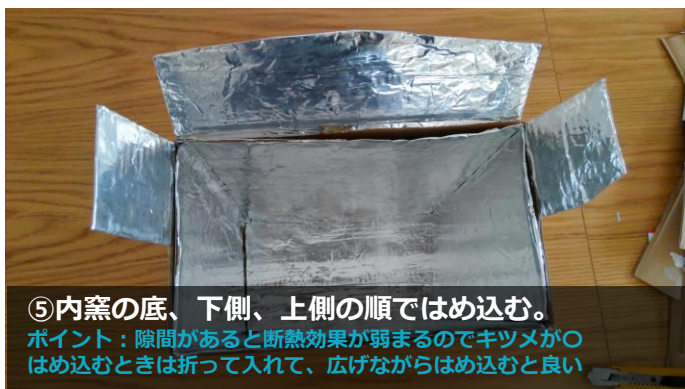


③ 内窯の内側にのりを塗ってアルミホイルを貼り付ける。

ポイント：一般的なアルミホイルの場合は2枚重ね。空気が入るとそこから剥がれたり焼けたりするので空気抜きをしっかりと。



④ 外窯のフタ部分にも同様にアルミホイルを貼り付ける。



⑤ 内窯の底、下側、上側の順ではめ込む。

ポイント：隙間があると断熱効果が弱まるのでキツメがOはめ込むときは折って入れて、広げながらはめ込むと良い



⑥ 上段オーブン、下段火床の2段構造。オーブンにピザが入るように高さを見極めて網を折る。

ポイント：網を入れる時はアルミホイルを剥がさないように気を付けて♡折り曲げると入りやすい♪

【材料】

- ・ 1.5か2Lペットボトル6本入りの段ボール箱×2個
- ・ アルミホイル（厚めが良い、一般的な場合は2重）
- ・ 水のり（原料：デンプン）
- ・ はさみやカッター
- ・ ガムテープ
- ・ 30センチ×50センチ程度の焼き網（BBQ用網など）
- ・ ステンレス製のトレイ（パイ皿など）
- ・ トレーを載せる台（鍋敷など）
- ・ 金属製のクリップ（ダブルクリップなど）

【焼き方】

- ・ 5センチ程度の炭5,6個で200℃程度になる。
- ・ フタはクリップで留める。
- ・ 10～20分で焼きあがる。（焼けたら美味そうな臭いがしてきます♪）



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♪



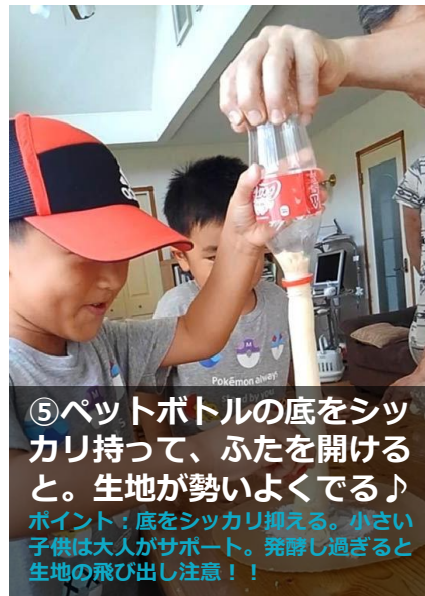
②水、ドライイースト、砂糖を入れてコーティングを落とさないように優しく混ぜ合わせる。
ポイント：ドライイーストの塊がなくなる程度♪



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