

2021/6/13

採れたて野菜で オリジナルピザ作り



6月13日(日) 採れたて野菜でオリジナルピザ作りイベントがされました!

BBQ 場の一角を利用して、採れたての農園野菜でオリジナルピザ作り

まずは、ピザに入れる野菜を収穫しに行きます。今回採れたのは、バジル・ルッコラ・ズッキーニ・赤玉ねぎでした!

次はピザ生地を伸ばしますが、これがなかなか難しいんです…

当日は天気良かったので、太陽の力で発酵も進み生地もどんどん膨らんでいました!

みんなで協力して一生懸命ピザ生地を伸ばしていきます…

生地を整えたら、採れたて新鮮なお野菜やソース、具材をお好みにトッピング!そして、いよいよ焼き上げ!

焼き上げるのは Weber 製の BBQ グリルとピザストーンを使用
15分ほどで焼き上がり、「とても美味しかった!」などのお声をいただき大好評でした。

普段なかなかできないアウトドアで本格ピザ焼き体験! とてもいい経験になったと思います!

11 月にもピザ作りイベント第 2 弾!!ぜひご参加ください!

