

## 生地からピザ作り

8月20日、27日、生涯学習センター「いわなび」で、いわみざわチャレンジスクール「生地からピザづくり」を行いました。今回の先生は、岩見沢友の会のみなさんです。

まずはピザの生地をつくります。生地をこねたら、ボウルに戻し、ラップをして発酵させます。発酵を待つ間にソーセージや野菜を切ってトッピングの準備をします。

生地が1.5～2倍の大きさにふくらんだら、生地を2つに分け、手の平やめん棒で20cmに伸ばして、トマトソースを塗った上に切った野菜、ソーセージ、チーズを載せて220度に温めたオーブンで10分間焼いたら完成です！

みんな、おいしそうに焼きあがったピザをこの場で食べられないのは、残念でしたが、友の会の皆さんが手作りした箱に入れて大事に持ち帰りました。



参加者：23名（小1～小6）  
指導者：岩見沢友の会

ありがとうございました！