



講師 荒木登喜子 さん



ピザぱん

材料

さくらピア・サマースクール 2020. 8. 5
子どもクッキング
ピザぱん&フルーツポンチを作ろう

ピザぱん材料

強力粉:600g	計量→こねる(15分)→第1次発酵(20分)
イースト:12g	分割(100g)→ベンチタイム(20分)→成形
砂糖:30g	第2次発酵(20分)→ピケとサラダ油を塗る
塩:10g	180℃(5分焼く)→ピザソースを塗る
水:360CC	トッピングをして220℃~230℃で5分焼く
ショートニング:30g	

フルーツポンチ材料

フルーツ缶詰(みかん・黄桃・サクラんぼ)
パイナップル・ブルーベリーなど
牛乳かん・白玉
シロップ(糖類)・カルピス・炭酸水



フルーツポンチ



100gに
まるめる



のぼす



穴をあける



トッピング



ピーマンを
切る



フルーツを切る



お家でおいしく
いただきます!



できあがり!

