



もちピザ

ばらばらだったお餅がくっついて、
1枚のピザに！！

薄くスライスした切り餅に、好きなものをトッピングして、もちもちカリカリのピザができあがります！

材料1枚分

<input type="checkbox"/> 切り餅	4個
<input type="checkbox"/> ピザソース	適量
<input type="checkbox"/> とろけるチーズ	適量

好きな具材	
<input type="checkbox"/> ウインナー	適量
<input type="checkbox"/> ピーマン	適量
<input type="checkbox"/> コーン	適量
<input type="checkbox"/> ツナ	適量

作り方

1. 切り餅を半分の厚さにスライスする
2. 鉄板に薄くオリーブオイルを広げる
3. その上にスライスした計8枚の餅を並べて、大きじ1杯の水をかける
4. ヘラで軽く押しながら、全体がくっつくようにする
5. 焼き加減を見ながら、ヘラで裏返して、さらにすき間を埋めるようにヘラで押し付ける
6. ピザソースを全面に塗って、その上に好きな具材を並べ、最後にチーズをのせる
7. ふたになるものをのせて、しばらく焼く
8. チーズがとろーり溶けたらできあがり

指導のポイント

- ・餅を薄くスライスするのがやや難易度が高めです。
- ・餅をくっつけるためには、水をかけるのが大切です。
- ・火加減は弱火から中火で、焦げないように注意！
- ・ふたには、寸胴鍋のふたやアルミの焼きそばトレイなどを活用できます。

MEMO

ピザは野外炊事での人気メニュー！今回はくろがね青少年野外活動センター提供で餅を使った一味違うピザを提供していただきました！野菜を切る人、もりつける人、焼く人に役割を分担すると効率よく調理が進むはず！

体験



知識



カテゴリ

おやつ

調理時間

45
min

人数



費用

