

メニュー名

フルーツもりもりアップルフィリングピザ

学校名: 神奈川県立相模原中等教育学校

氏名: Tさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

私は料理部に所属しています。私の学校は中学生と高校生と一緒に部活動をします。部長だった先輩が、たくさんいる料理部員をたった一人でもまとめて下さいました。先輩のおかげで普段の部活も一代イベントの文化祭も成功することができました。ピザが好きだった先輩に今までの感謝の気持ちを込めて、このピザを作りたいと思います。ピザの丸い形で部員が一丸となる様子を、色とりどりのフルーツで部員の個性を表しました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
生地			85 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
薄力粉	90g	①ボウルに薄力粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れ、手でよくかき混ぜる。 ②サラダ油とぬるま湯を加えて混ぜ、まとってきたら手のひらの付け根で押しながらかきこねる。 ③ひとまとまりになったらラップに包み、10分ほど室温で休ませる。 ④板に薄力粉を敷いて生地をのせ、上にも少しかけ、麺棒で直径20cmほどの円に伸ばす。 ⑤耳は好みでつける。円を1cmほど内側に丸め込む。	
砂糖	小さじ1		
塩	少々		
ベーキングパウダー	小さじ1		
サラダ油	大さじ1		
ぬるま湯	50cc		
アップルフィリング		①リンゴを八つ切りにして皮と芯をとる。 ②鍋にバターを溶かし、リンゴと砂糖を入れ強火にかけ、鍋をゆすってよくなじませる。 ③木べらで混ぜ、水分が出てきたら中火にしてレモン汁も加え、ときどき大きく混ぜながらしんなりするまで煮る。 ④火を止め冷ましたら、ラム酒、シナモンを加える。	
リンゴ	1個		
砂糖	25g		
バター	2.5g		
レモン汁	大さじ1/2		
ラム酒	大さじ1/4	①出来上がった生地にカスタードクリームを塗る。 ②アップルフィリングをのせる。 ③250度に予熱したオーブンで8分焼く。 ④焼いたらカスタードクリームの上にパイナップル、マンゴー、キウイ、オレンジを好みでのせる。	
シナモン	少々		
ピザ本体			
パイナップルの缶詰	1/2個		
マンゴーの缶詰	1/2個		
キウイフルーツ	1個		
オレンジ	1/2個		
カスタードクリーム	大さじ1		