

ピザ焼き手順書

2021年8月

NPO法人グリーンパーク熊取

12号釜(耐火煉瓦製ピザ釜)

(釜場の12番目)

* 炉の回りは高温になります、軍手の着用をお願いします。

作業手順

- A- 管理人から、ピザ釜に使用する工具を受け取る。
(受け取ったら用具を点検してください)
- B- 準備
1. 火床をほうきで、焼き床は備え付けのシュロほうきで中を丁寧に、掃除する。(水拭きは絶対しないでください)
 2. 煙突がしっかりつながってるか点検すると同時に、煙突基部のダンパーも外しておく。(火を止めた時にしめる)
 3. 火底両サイドに煉瓦を置いて、金網を置き、小割りした薪を井型におき、金網の下に新聞紙等にたきつける。
 4. 火種がついたら薪を加えて、窯全体を加熱する。焼室内の温度を上げるために、開口部分を蓋する。(薪は約1束使用する)
 5. 火をつけてから約、30～50分経つと焼き床の温度が上がってくる備え付けの測定器で、焼き床を照射して温度を測定する。
・焼き床の温度が、 $250^{\circ}\text{C}\sim 270^{\circ}\text{C}$ に成ったら
(釜の外についてる温度計は焼室温度で約 170°C)
ピザの焼ける状態になるので、火を止め、残り火だけにする
煙突基部のダンパーも閉める
- C- ピザ焼き
1. 準備したピザの投入 ➡ 焼き床をシュロほうきで灰など、掃除する。
* 出来合いのピザを焼くときは、ピザピーラーに乗せ焼き床に運びかき棒を使い奥に入れる。(25cm以下は2枚は焼ける)
* 手ごねしたピザは、備え付けのステンレス皿にピザを置いて、ピーラーで運び、そのまま焼く(取り出し、場所変えも簡単)
(ピザピーラーの滑りが悪いと、焼き床についたりして型が崩れる)
* ステンレス皿は高温に成るので、火傷する、軍手等を使うこと)
 2. 焼き時間は、約5分～7分でこんがり焼ける。開口蓋を開けて、焼き具合を見る
・温度が 180°C 下がっても、少し焼く時間はかかるが、美味しく焼ける
- D- 終了後の片づけ
- ・利用終了を管理人に報告して、点検してもらってください。
 - ・焼き床、火床、煉瓦等、水洗いは絶対しないでください
 - ・火床に残った炭などは、水バケツに入れ、所定の場所に捨てる
 - ・火床、焼き床の掃除、工具の点検返却

ピザ焼き手順書（ドラム缶製の窯）

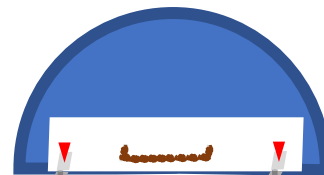
A- 管理人からピザ用道具と 竈^{かまど}用道具を受け取る。

ピザ用道具：ピーラー、かき棒、シュロ箒^{ほうき}(焼床用)、ピザカッター(2本)、返しゴテ(2本)、ステンレス皿(4枚)、etc.

竈^{かまど}用道具：金バケツ、十能^{じゅうのう}(スコップ)、火バサミ

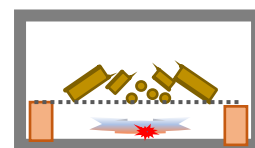
B- 準備 **窯は非常に高温になるので必ず軍手の着用を！**

1. 扉を閉める。扉との手前左右の L 金具間を三角形の木片(▼)でかしめる。



2. 竈^{かまど}に火をおこす。竈の底に直接薪を置くのではなく、レンガと金網で火床を作り、金網の下に置いた焚付け(新聞紙など)に火をつけると簡単。最初は細い木片から。

3. 火種がついたら次々に薪を加えて、窯全体をガンガン加熱。(炎と空気の流れを考えて縦方向に薪を置く(井桁に組む必要はない)。うちわで風を送り出来るだけ奥の方の火力が上がるようにするのがコツ。



4. 20分ほどで焼室正面についている温度計が 300°Cを超えると、焼床温度は 250°C以上になっている(直接測定したい場合は赤外線温度計で！)。

5. これぐらいまで温度が上がったら、燃え始めの煙の多い薪は取り出して隣の竈に退避させる。(再加熱時に利用する)**これで準備完了！**

C- ピザ焼

1. 滑りが良くなるよう打ち粉したピーラーに、準備したピザを乗せて運び、焼室の扉を開ける。かき棒でピザを適当な位置に下ろす。手ごねしたピザなど、生地が柔らかい場合はステンレス皿に乗せてそのまま焼くと良い。

2. 焼いている間は、薪を追加したりうちわで煽いだりしない(煙や灰がピザについてしまう)。

3. 焼室の温度計が 250°C程度以上であれば5～7分で焼ける。2枚を2回は続けて焼ける。(モチモチしっとり、パリパリさくさくのどちらが好みかにもよるし、生地や周囲のみみの厚さにもよるので、焼き時間と温度は一概には言えない)

4. もっとたくさん焼く場合は(窯の温度が下がるので)、退避させた薪を戻したり新たな薪を加えたりして再加熱する必要がある。

D- 後片付け----(時間に余裕があれば、しばらく放っておいて薪や炭が燃え尽きた後からするのが得策)

1. 火床に残った火種などは、水を入れた金バケツに火バサミや十能で取り出して、完全消火後裏手の消炭ネットに入れる。

2. 焼床はシュロ箒で清掃。(焼床や耐火レンガは完全に冷えるまでは、絶対に水をかけてはいけません！)

3. 借り出した道具類は洗剤を使って洗う。調理台も清掃。

4. 管理人に報告して、窯や借り出した道具類を点検確認してもらう。