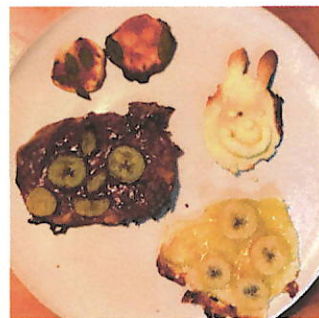
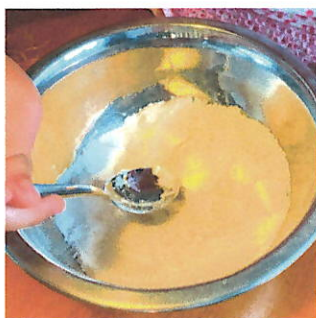


おうちアートのじかん⑩

おもい おもいに ころを ひろげて つくって あそび、
たべて あそぶ、 たのしい じかん となりますように！！

こねこねぴざ

小麦粉や米粉を使って、その感触を味わい、
こねこねあそびをしたり、形造ったりしてピザをつくります。



●ざいりょう

小麦粉 …50g
塩、砂糖 …ひとつまみづつ
オリーブオイル …5g
水 …25g (25ml)

●よういするもの

ボウル または ポリ袋
(材料を中にいれます)

クッキングシート / はかり / オーブン

==== おうちにあるものでトッピング =====

- (赤) ケチャップやトマトソース、ミニトマト、パプリカなど
- (黄) チーズ、ツナ、コーン、ソーセージ、シーフードなど
- (緑) ブロッコリー、インゲン、ピーマン、枝豆など
- ・ バジル、タイム、オレガノなどのハーブ
- ・ ジャムやレーズン、バナナやりんごなどの果物も

米粉で作る時には

- ・ 米粉 …30g ・ 片栗粉 …20g
- ・ 塩、砂糖 …ひとつまみづつ
- ・ オリーブオイル …5g
- ・ ベーキングパウダー …1g
- ・ 水 …25g (25ml)

水の量は米粉の種類やその日の湿度によって変わるので、加減を見ながら少しずつ加えて下さい。

●つくりかた

はじめる前に手をよくあらってください。

- ①ボウルなどに計量した粉類を入れ、オリーブオイル、水をいれます。水の量は様子を見ながら調節して下さい。
- ②さらさらべちゃべちゃ、こねて、ひとかたまりにします。
- ③クッキングシートを敷き、その上で、おせんべいのように「ひらたく」「うすく」しながら、好きな形にします。
- ④好きな具材を選んでのせたり、飾りつけたりします。
- ⑤クッキングシートのまま天板にスライドさせ、オーブンで180度10分程度（オーブントースターでも可）焼きます。焼き加減は厚みなどでも異なりますので時々見て下さい。



●あそび

小麦粉の手触りや感触を確かめながら、お話をしながら、形がどんどん変化していくことと思います。

トッピングのアイデアを出したり、作る前にどんなピザにしようか絵を描いたり、それを敷いてランチヨンマットにしたり、看板やメニューを作ってピザ屋さんごっこやパーティーが始まるかもしれません。



*このレシピは、私が粘土遊びの手触りなど感触を重視して、少ない材料で簡単にできるものと思い実験したものです。おいしいレシピとは……また違う、感覚遊びを楽しみ、おまけに！！食べられるね〜と、おうち遊びに取り入れて頂けたら嬉しいです。