



本格的ピッツァ窯で焼く



とある田園亭のピッツァ作り体験教室

開催の記録

河原町の隠れたピザの名店の河田オーナーさんが指導して下さるピッツァ作り教室第3弾♪今回はなんと過去にも類を見ないという超変則的な台風12号が、今まさに直撃！？というタイミングでの開催でした。でも箱を開けてみれば、青空すらのぞく穏やかなお天気のもと無事に終わることができて何よりでした◎



今回もトッピングの野菜などをすべてカットしてくださっていたので、予定より1時間も早く終わりました！カプレーゼサラダの彩りがみずみずしいです(^_^)



野菜ピッツァのトッピングは、昨年の長ナスやオクラに加えて黄ズッキーニが仲間入りです。ピッツァの生地伸ばしにクルクル回す必要はないのですね！？



今回のきのこピッツァは、いつもの5種類のきのこに国内でも流通が僅か3%の国産キクラゲもIN♪ 食感の違い、お楽しみいただけましたでしょうか？



こちらはトマトソースとクリームソースの-half&-halfで良い感じ♡ こちらのピッツァ窯だと、ほんの3分で焼き上がってしまうそう！！早いっ。；



野菜ときのこ本来の甘味や旨味を贅沢に堪能できるピッツァは、この教室でしかお目に掛かれぬ、とっておきのごちそうなのです。河田さん、グラッチェ！