

ERSTELLT VON
eeo_03

ON
12.03.2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Dosen Pizza Ofen



Man nimmt eine unbeschichtete, leere Dose, biegt einen kleinen Grillrost, macht zwei löcher in die Dose um eine Drahtschlaufe einzuhängen, belegt auf dem Rost eine Minipizza, schiebt den Rost in die Dose und legt die Dose ins Feuer. Und schon ist die Pizza am Backen.



Material

- Feuerstelle
- Holz
- Dosen
- Feines Zaungitter
- Draht
- Ahle (z.B vom Sackmesser)
- Seitenschneider
- Stock
- Pizza Zutaten: Teig, Tomatensauce, Käse usw....



Bau des Ofens:

1. Mit der Ahle zwei löcher in die Dose stechen.
2. Mit dem Seitenschneider ein ca. 12cm langes Stück Draht abschneiden.
3. Die beiden Drahtenden in die Löcher einfädeln und umbiegen, damit es auf der Dose eine Schlaufe gibt, an der man sie mit einem Stock aus dem Feuer nehmen kann.
4. Mit dem Seitenschneider ein Passendes stück Gitter Ausschneiden, das man als Backgitter verwenden kann. Man sollte es einfach hinein tun und heraus nehmen können.



Pizza zubereiten

- Pizzateig auf dem Backgitter mit gewünschten zutaten belegen.
- Gitter in die Dose legen und Dose in der Glut oder im Feuer platzieren.
- Je nach Hitze und Pizzadicke 2-5min warten. (dünne Pizzas werden besser)
- Dose mit Stock herausnehmen, Gitter entfernen und Pizza geniessen.

Quellen

Alle Bildquellen: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Categories
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tags
Backen
Heimwerken
Feuer
Anleitung
Rezept

Alter
13–16 Jahre
ab dem 16. Lebensjahr

Anzahl Teilnehmer
1–20

Bibel
Diese Information fehlt.

Dauer
Keine Daten verfügbar.

Gelände / Umgebung
Nicht angegeben

Material
Fast mühelos

Dateidownload
Keine Dateidownloads

KI Generierter Inhalt
Contents
Categories
Tags

Mitwirkende
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/dosen-pizza-ofen