

INVIATO DA
eeo_03

ON
12/03/2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Forno per pizza in scatola



Si prende una lattina vuota non rivestita, si piega una piccola griglia, si fanno due fori nella lattina per appendere un anello di filo, si mette una mini pizza sulla griglia, si spinge la griglia nella lattina e si mette la lattina nel fuoco. E la pizza è pronta per essere cotta.



Materiale

- Camino
- Legno
- Lattine
- Rete di recinzione fine
- Filo di ferro
- Punteruolo (ad es. da un coltello da sacco)
- Taglierina laterale
- Bastone
- Ingredienti per la pizza: Impasto, salsa di pomodoro, formaggio, ecc...



Costruire il forno:

1. Praticare due fori nella lattina con il punteruolo.
2. Tagliare un pezzo di filo di ferro lungo circa 12 cm con la taglierina.
3. Infilate le due estremità del filo di ferro nei fori e piegatele in modo da creare un'asola sulla lattina che potrete usare per estrarla dal fuoco con un bastone.
4. Con la taglierina laterale, ritagliate un pezzo di griglia adatto da usare come griglia di cottura. Dovreste essere in grado di inserirla e toglierla facilmente.



Preparazione della pizza

- Disporre l'impasto della pizza sulla teglia con gli ingredienti desiderati.
- Posizionare la griglia nella teglia e mettere la teglia nella brace o nel fuoco.
- Attendere 2-5 minuti a seconda del calore e dello spessore della pizza. (le pizze sottili saranno migliori)
- Rimuovere la teglia con il bastone, togliere la griglia e gustare la pizza.

Fonti

Tutte le fonti delle immagini: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Categorie
Tecnologia e attività all'aria aperta

Tag
Panificazione
Fai da te
Fuoco
Istruzioni
Ricetta

Età
13–16 anni
a partire dai 16 anni

Numero di partecipanti
1–20

Bibbia
Manca questa informazione.

Durata
Nessun dato disponibile.

Terreno / Dintorni
Non specificato

Materiale
Quasi senza sforzo

Scarica il file
Nessun download di file

KI Generierter Inhalt
Contenuto
Categorie
Tag

Contribuenti
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/it/wiki/art/forno-pizza-scatola