

WYSŁANE PRZEZ
eeo_03

ON
12.03.2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Piec do pizzy w puszce



Bierzemy niepowlekaną, pustą blaszkę, wyginamy mały stojak do grilla, robimy dwa otwory w blaszce, aby zawiesić drucianą pętlę, kładziemy mini pizzę na stojaku, wciskamy stojak do blaszki i umieszczamy blaszkę w ogniu. Pizza jest gotowa do pieczenia.



Materiał

- Kominek
- Drewno
- Puszki
- Drobna siatka ogrodzeniowa
- Drut
- Szydło (np. z noża do worków)
- Obcinak boczny
- Patyczek
- Składniki do pizzy: Ciasto, sos pomidorowy, ser itp...



Budowa piekarnika:

1. Wywierć szydłem dwa otwory w blasze.
2. Odetnij kawałek drutu o długości około 12 cm za pomocą obcinaka bocznego.
3. Włóż dwa końce drutu do otworów i zagnij je tak, aby na blasze powstała pętla, której można użyć do wyjęcia jej z ognia za pomocą patyka.
4. Użyj bocznego noża, aby wyciąć odpowiedni kawałek siatki, którego możesz użyć jako rusztu do pieczenia. Powinieneś być w stanie łatwo ją włożyć i wyjąć.



Przygotowanie pizzy

- Umieść ciasto na pizzę na blasze z wybranymi składnikami.
- Umieść kratkę w blasze i umieść blaszkę w żarze lub w ogniu.
- Odczekać 2-5 minut w zależności od ciepła i grubości pizzy. (cienkie pizze będą lepsze)
- Wyjmij formę za pomocą patyczka, zdejmij kratkę i ciesz się pizzą.

Źródła

Wszystkie źródła zdjęć: Zdjęcie, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Kategorie
Technologia i aktywność na świeżym powietrzu

Tagi
Pieczenie
Majsterkowanie
Ogień
Instrukcja
Przepis

Wiek
13–16 lat
od 16. roku życia

Liczba uczestników
1–20

Biblia
Brakuje tej informacji.

Czas trwania
Brak dostępnych danych.

Teren / otoczenie
Nie podano

Materiał
Prawie bez wysiłku

Pobieranie plików
Brak pobierania plików

KI Generierter Inhalt
Zawartość
Kategorie
Tagi

Współtwórcy
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pl/wiki/art/piec-do-pizzy-w-puszce