YoungstarsWiki.org



ENVIADO POR
eeo_03

ON
12/03/2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Forno de pizza em lata



Você pega uma lata vazia e sem revestimento, dobra uma pequena grelha, faz dois furos na lata para pendurar um laço de arame, coloca uma mini pizza na grelha, empurra a grelha para dentro da lata e coloca a lata no fogo. E a pizza está pronta para assar.



Material

- Lareira
- Madeira
- Latas
- Malha fina para cercas
- Arame
- Furador (por exemplo, de uma faca de saco)
- Cortador lateral
- Palito
- Ingredientes para pizza: Massa, molho de tomate, queijo, etc. ...



Construção do forno:

1. Faça dois furos na forma com o furador.
2. Corte um pedaço de arame de cerca de 12 cm de comprimento com o cortador lateral.
3. Enfie as duas extremidades do arame nos orifícios e dobre-as de modo que haja um laço na lata que possa ser usado para tirá-la do fogo com uma vara.
4. Use o cortador lateral para cortar um pedaço adequado de grade que possa ser usado como grade de cozimento. Você deve ser capaz de colocá-la e retirá-la facilmente.



Preparo da pizza

- Coloque a massa da pizza na assadeira com os ingredientes desejados.
- Coloque a grelha na forma e coloque a forma nas brasas ou no fogo.
- Aguarde de 2 a 5 minutos, dependendo do calor e da espessura da pizza. (as pizzas finas ficarão melhores)
- Remova a forma com o palito, remova a grelha e saboreie a pizza.

Fontes de imagens

Todas as fontes de imagens: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Categorias
Tecnologia e atividades ao ar livre

Tags
Cozimento
Bricolagem
Fogo
Instruções
Receita

Idade
13 a 16 anos
a partir dos 16 anos

Número de participantes
1–20

Bíblia
Essa informação está faltando.

Duração
Não há dados disponíveis.

Terreno / arredores
Não foi informado

Material
Quase sem esforço

Download de arquivos
Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Categorias
Tags

Contribuintes
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pt-br/wiki/art/forno-de-pizza-em-lata