

SUBMITTED BY
eeo_03

ON
12.03.2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Cuptor de pizza la conservă



Se ia o cutie de conserve goală, neacoperită, se îndoaie un grătar mic, se fac două găuri în cutie pentru a agăța o buclă de sârmă, se așează o mini-pizză pe grătar, se împinge grătarul în cutie și se pune aceasta în foc. Și pizza este gata să se coacă.



Material

- Șemineu
- Lemn
- Cutii de conserve
- Plasă fină pentru garduri
- Sârmă
- Șurubelniță (de exemplu, de la un cuțit de sac)
- Foarfecă de tăiat lateral
- Băț
- Ingrediente pentru pizza: Aluat, sos de roșii, brânză, etc...



Construirea cuptorului:

1. Faceți două găuri în staniol cu sulița.
2. Tăiați o bucată de sârmă de aproximativ 12 cm lungime cu ajutorul cutterului lateral.
3. Înfigeți cele două capete ale sârmei în găuri și îndoiți-le în așa fel încât să existe o buclă pe tablă pe care o puteți folosi pentru a o scoate din foc cu un băț.
4. Folosiți cutterul lateral pentru a tăia o bucată potrivită de grilă pe care o puteți folosi ca grilă de copt. Ar trebui să puteți să o puneți și să o scoateți cu ușurință.



Pregătirea pizzei

- Puneți aluatul de pizza în tava de copt cu ingredientele dorite.
- Așezați grila în tavă și așezați tava în cărbuni sau în foc.
- Așteptați 2-5 minute, în funcție de căldură și de grosimea pizza. (pizzele subțiri vor fi mai bune)
- Scoateți forma cu bățul, îndepărtați grila și savurați pizza.

Surse

Toate sursele de imagini: Fotografie, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Categorii
Tehnologie și activități în aer liber

Etichete
Coacere
Bricolaj
Foc
Instrucțiuni
Rețetă

Vârsta
13–16 ani
începând cu vârsta de 16 ani

Număr de participanți
1–20

Biblia
Această informație lipsește.

Durată
Nu sunt disponibile date.

Teren / împrejurimi
Nu s-a specificat

Material
Aproape fără efort

Descărcare fișier
Nu există descărcări de fișiere

KI Generierter Inhalt
Conținut
Categorii
Etichete

Contributori
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/ro/wiki/art/cuptor-de-pizza-la-conserva