

SUBMITTED BY
eeo_03

ON
12.03.2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Консервирана пещ за пица



Вземате непокрита празна кутия, огъвате малка решетка за скара, правите две дупки в кутията, за да закачите телена примка, поставяте мини пица върху решетката, пъхате решетката в кутията и поставяте кутията в огъня. И пицата е готова за печене.



Материал

- Камина
- Дърво
- Кутии
- Фина оградна мрежа
- Тел
- Шило (напр. от нож за чували)
- Страничен нож
- Пръчка
- Съставки за пица: Тесто, доматен сос, сирене и т.н....



Изграждане на фурната:

1. Направете две дупки в ламарината с шило.
2. Изрежете парче тел с дължина около 12 cm с помощта на страничния нож.
3. Вкарайте двата края на телта в дупките и ги огънете така, че да се получи примка на ламарината, която да използвате, за да я извадите от огъня с пръчка.
4. Използвайте страничния нож, за да изрежете подходящо парче мрежа, което можете да използвате като решетка за печене. Трябва да можете да я поставяте и изваждате лесно.



Подготовка на пицата

- Поставете тестото за пица върху тавата за печене с желаните съставки.
- Поставете решетката в тавата и поставете тавата в жаравата или в огъня.
- Изчакайте 2-5 минути в зависимост от топлината и дебелината на пицата. (тънките пици са по-добри)
- Извадете кутията с помощта на пръчката, махнете решетката и се насладете на пицата.

Източници

Всички източници на изображения: Снимка, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Категории
Технологии и дейности на открито

Етикети
Печене
Домашно майсторене
Пожар
Инструкции
Рецепта

Възраст
13–16 години
от 16-годишна възраст

Брой участници
1–20

Библията
Липсва тази информация.

Продължителност
Няма налични данни.

Терен / околности
Не е посочено

Материал
Почти без усилие

Изтегляне на файлове
Няма изтегляне на файлове

KI Generierter Inhalt
Съдържание
Категории
Етикети

Приносители
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/bg/wiki/art/konservirana-pesch-za-pica