YoungstarsWiki.org



ENVIADO POR
eeo_03

ON
12/03/2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Horno de pizza de lata



Se coge una lata vacía y sin recubrimiento, se dobla una pequeña rejilla de parrilla, se hacen dos agujeros en la lata para colgar un lazo de alambre, se coloca una mini pizza en la rejilla, se empuja la rejilla dentro de la lata y se coloca la lata en el fuego. Y la pizza ya está lista para hornear.



Material

- Chimenea
- Madera
- Latas
- Malla fina
- Alambre
- Lezna (por ejemplo, de un cuchillo de saco)
- Cortador lateral
- Palillo
- Ingredientes para pizza: Masa, salsa de tomate, queso, etc...



Construir el horno:

1. Haz dos agujeros en la lata con el punzón.
2. Corta un trozo de alambre de unos 12 cm con el cúter.
3. Introduce los dos extremos del alambre en los agujeros y dóblalos para que quede un lazo en la lata que puedas utilizar para sacarla del fuego con un palo.
4. Utiliza el cúter lateral para cortar un trozo de rejilla adecuado que puedas utilizar como rejilla para hornear. Deberías poder meterla y sacarla fácilmente.



Preparación de la pizza

- Colocar la masa de pizza en la bandeja de horno con los ingredientes deseados.
- Colocar la rejilla en el molde y poner el molde en las brasas o en el fuego.
- Espere de 2 a 5 minutos dependiendo del calor y del grosor de la pizza. (las pizzas finas quedarán mejor)
- Sacar el molde con el palillo, retirar la rejilla y disfrutar de la pizza.

Fuentes

Todas las fuentes de imágenes: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Categorías
Tecnología y actividades al aire libre

Etiquetas
Horneado
Bricolaje
Fuego
Instrucciones
Receta

Edad
De 13 a 16 años
a partir de los 16 años

Número de participantes
1–20

Biblia
Falta esta información.

Duración
No hay datos disponibles.

Terreno / Entorno
No se ha indicado

Material
Casi sin esfuerzo

Descarga de archivos
No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt
Contenido
Categorías
Etiquetas

Colaboradores
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/horno-de-pizza-de-lata