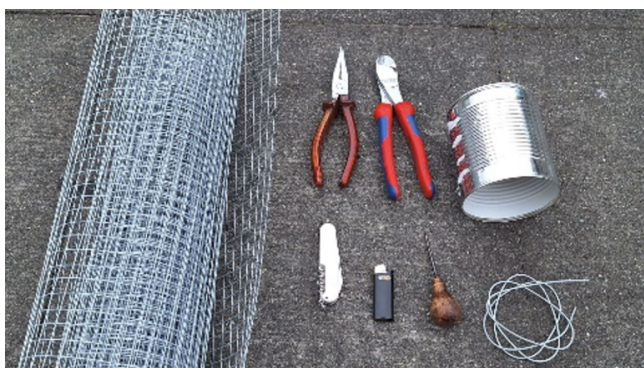


Four à pizza en boîte



On prend une boîte vide non revêtue, on plie une petite grille de barbecue, on fait deux trous dans la boîte pour y accrocher une boucle de fil de fer, on garnit une mini-pizza sur la grille, on glisse la grille dans la boîte et on met la boîte au feu. Et voilà, la pizza est en train de cuire.



Matériel

- Foyer
- Bois
- Boîtes de conserve
- Grillage fin de clôture
- Fil de fer
- Alène (par ex. couteau de poche)
- Pince coupante
- Bâton
- Ingrédients pour la pizza : Pâte, sauce tomate, fromage, etc...



Construction du four :

1. Percer deux trous dans la boîte à l'aide d'une alène.
2. Avec la pince coupante diagonale, couper un morceau de fil d'environ 12 cm de long.
3. Enfiler les deux extrémités du fil dans les trous et les plier de manière à former une boucle sur la boîte pour pouvoir la retirer du feu avec un bâton.
4. Avec la pince coupante diagonale, découper un morceau de grille adapté qui pourra être utilisé comme grille de cuisson. Il doit être facile de l'insérer et de la retirer.



Préparer la pizza

- Garnir la pâte à pizza sur la grille de cuisson avec les ingrédients souhaités.
- Placer la grille dans la boîte et placer la boîte dans la braise ou le feu.
- Attendre 2 à 5 minutes selon la chaleur et l'épaisseur de la pizza. (les pizzas fines sont meilleures)
- Retirer la boîte avec le bâton, enlever la grille et déguster la pizza.

Sources

Toutes les sources des images : Photo, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner