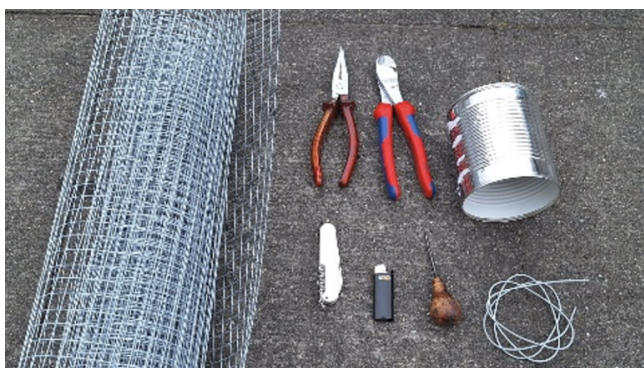


Konzerv pizza süt?



Fogunk egy bevonat nélküli, üres bádogot, meghajlítunk egy kis grillrácsot, két lyukat készítünk a bádogba egy dróthurok felakasztásához, egy mini pizzát helyezünk a rácsra, a rácsot belenyomjuk a bádogba, és a bádogot a tűzbe tesszük. És máris kész a pizza a sütéshez.



Anyag

- Kandalló
- Fa
- Konzervdobozok
- Finom kerítésháló
- Drót
- Fűrés (pl. zsákos kés?)
- Oldalvágó
- Bot
- Pizza hozzávalók: Tészta, paradicsomszósz, sajt, stb. ...



A kemence építése:

1. Szúrjunk két lyukat a tepsibe a fűrófával.
2. Az oldalvágóval vágjunk le egy kb. 12 cm hosszú drótdarabot.
3. Fűzd be a drót két végét a lyukakba, és hajlítsd meg őket úgy, hogy a bádogon egy hurok legyen, amivel egy bottal ki tudod venni a tűzbe?
4. Az oldalvágóval vágjon ki egy megfelelő darab rácsot, amelyet sütőrácsként használhat. Könnyen be kell tudnia tenni és ki kell tudnia venni.



A pizza elkészítése

- Helyezze a pizzatésztát a sütőlemezre a kívánt hozzávalókkal együtt.
- Helyezze a rácsot a tepsibe, és tegye a tepsit a parázsba vagy a tűzbe.
- Várjon 2-5 percet a hőfoktól és a pizza vastagságától függően. (A vékony pizzák jobbak lesznek)
- Vegye ki a tepsit a pálcával, távolítsa el a rácsot, és élvezze a pizzát.

Források

Minden kép forrása: Uebeschi, Sven Portner