Forno per pizza in scatola

Si prende una lattina vuota non rivestita, si piega una piccola griglia, si fanno due fori nella lattina per appendere un anello di filo, si mette una mini pizza sulla griglia, si spinge la griglia nella lattina e si mette la lattina nel fuoco. E la pizza è pronta per essere cotta.

Materiale

- Camino
- Legno
- Lattine
- Rete di recinzione fine
- Filo di ferro
- Punteruolo (ad es. da un coltello da sacco)
- Taglierina laterale
- Bastone
- Ingredienti per la pizza: Impasto, salsa di pomodoro, formaggio, ecc...

Costruire il forno:

1. Praticare due fori nella lattina con il punteruolo.
2. Tagliare un pezzo di filo di ferro lungo circa 12 cm con la taglierina.
3. Infilate le due estremità del filo di ferro nei fori e piegatele in modo da creare un'asola sulla lattina che potrete usare per estrarla dal fuoco con un bastone.
4. Con la taglierina laterale, ritagliate un pezzo di griglia adatto da usare come griglia di cottura. Dovreste essere in grado di inserirla e toglierla facilmente.

Preparazione della pizza

- Disporre l'impasto della pizza sulla teglia con gli ingredienti desiderati.
- Posizionare la griglia nella teglia e mettere la teglia nella brace o nel fuoco.
- Attendere 2-5 minuti a seconda del calore e dello spessore della pizza. (le pizze sottili saranno migliori)
- Rimuovere la teglia con il bastone, togliere la griglia e gustare la pizza.

Fonti

Tutte le fonti delle immagini: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner