

Konservuota pic? kepimo krosnis



Paimkite nedengt? tuš?i? skard?, sulenkite nedidel? grilio stov?, skardoje padarykite dvi skylutes vielos kilpai pakabinti, ant stovo užd?kite mini pic?, ?kiškite stov? ? skard? ir ?d?kite skard? ? ugn?. Ir pica paruošta kepti.



Krosnelės statyba:



1. Ši skardą smeigtuku padarykite dvi skylės.
2. Šoniniu pjaustytuvu nupjaukite maždaug 12 cm ilgio vielos gabalą.
3. Abu vielos galus įkiškite į skylutes ir sulenkite taip, kad ant skardos liktų kilpelis, kurią galysite panaudoti lazdelei ištraukti iš ugnies.
4. Šoniniu pjaustytuvu išpjaukite tinkamą tinkelio gabalą, kurį galysite naudoti kaip kepimo tinkelį. Turėtų būti lengvai įdėti ir išimti.



Picos paruošimas

- Ant kepimo skardos sudėkite picos tešlą su norimais ingredientais.
- Ši skardą įdėkite tinkelį ir įdėkite skardą į žarijas arba į ugnį.
- Palaukite 2-5 minutes, priklausomai nuo kaitros ir picos storio. (plonos picos bus geresnės)
- Išimkite skardą su lazdele, išimkite tinkelį ir mėgaukitės pica.

Šaltiniai

Visi paveikslėlių šaltiniai: Nuotrauka, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner