

INGEDIEND DOOR
eeo_03

ON
12-03-2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Pizzaoven in blik



Je neemt een leeg, onbekleed blik, buigt een klein grillrooster, maakt twee gaten in het blik om een draadlus aan te hangen, legt een minipizza op het rooster, duwt het rooster in het blik en plaatst het blik in het vuur. En de pizza is klaar om te bakken.



Materiaal

- Haard
- Hout
- Blikken
- Fijn gaas
- Draad
- Grijper (bijvoorbeeld van een zakmes)
- Zijsnijder
- Stok
- Ingrediënten voor de pizza: Deeg, tomatensaus, kaas, etc...



De oven bouwen:

1. Prik twee gaten in het blik met de priem.
2. Knip een stuk draad van ongeveer 12 cm lang af met de zijkniptang.
3. Steek de twee uiteinden van de draad in de gaatjes en buig ze om, zodat er een lus aan het blikje zit waarmee je het met een stokje uit het vuur kunt halen.
4. Gebruik de zijkniptang om een geschikt stuk rooster uit te knippen dat je kunt gebruiken als bakrooster. Je moet het er gemakkelijk in kunnen doen en uit kunnen halen.



De pizza bereiden

- Leg het pizzadeeg op de bakplaat met de gewenste ingrediënten.
- Leg het rooster in het blik en plaats het blik in de sintels of in het vuur.
- Wacht 2-5 minuten, afhankelijk van de warmte en de pizzadikte. (Dunne pizza's worden beter)
- Verwijder het blik met de stok, verwijder het rooster en geniet van de pizza.

Bronnen

Alle beeldbronnen: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner

Weitere Informationen

Categorieën
Technologie en buitenactiviteiten

Tags
Bakken
Klusjes
Vuur
Handleiding
Recept

Leeftijd
13–16 jaar
vanaf 16 jaar

Aantal deelnemers
1–20

Bijbel
Deze informatie ontbreekt.

Duur
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Terrein / Omgeving
Niet vermeld

Materiaal
Bijna moeiteloos

Bestanden downloaden
Geen downloads

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Categorieën
Tags

Medewerkers
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/nl/wiki/art/pizzaoven-blik