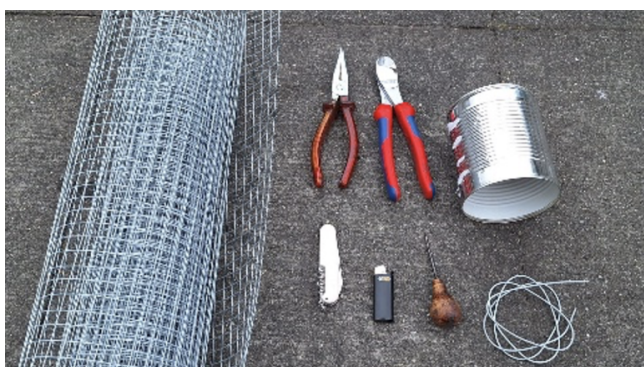


Piec do pizzy w puszcze

Bierzemy niepowlekaną, pustą blaszkę, wyginamy mały stojak do grilla, robimy dwa otwory w blaszce, aby zawiesić drucianą patelnię, kładziemy mini pizzę na stojaku, wciskamy stojak do blaszki i umieszczamy blaszkę w ogniu. Pizza jest gotowa do pieczenia.



Materiały

- Kominek
- Drewno
- Puszki
- Drobną siatkę ogrodzeniową
- Druk
- Szydło (np. z nożem do worków)
- Obcinak boczny
- Patyczek
- Składniki do pizzy: Ciasto, sos pomidorowy, ser itp...



Budowa piekarnika:

1. Wywierć sztyłem dwa otwory w blaszce.
2. Odetnij kawałek drutu o długości około 12 cm za pomocą obcinaka bocznego.
3. Włóż dwa kołce drutu do otworów i zagnij je tak, aby na blaszce powstała patelnia, której można użyć do wyjęcia jej z ognia za pomocą patyka.
4. Użyj bocznego noża, aby wyciąć odpowiedni kawałek siatki, którego możesz użyć jako rusztu do pieczenia. Powinno być w stanie łatwo ją włożyć i wyjąć.



Przygotowanie pizzy

- Umie?? ciasto na pizz? na blasze z wybranymi sk?adnikami.
- Umie?? kratk? w blasze i umie?? blaszk? w ?arze lub w ogniu.
- Odczeka? 2-5 minut w zale?no?ci od ciep?a i grubo?ci pizzy. (cienkie pizze b?d? lepsze)
- Wyjmij form? za pomoc? patyczka, zdejmij kratk? i ciesz si? pizz?.

?ród?a

Wszystkie ?ród?a zdj??: Zdj?cie, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner