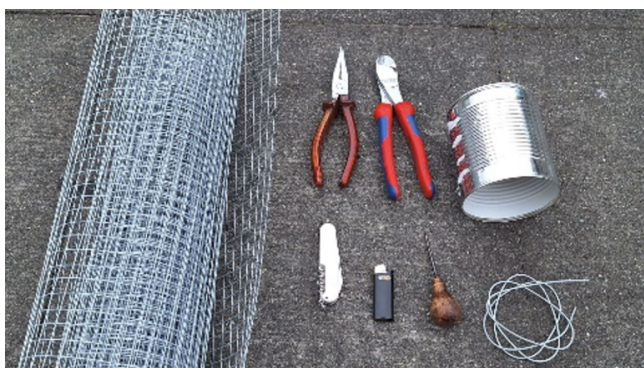


Cuptor de pizza la conserv?



Se ia o cutie de conserve goal?, neacoperit?, se îndoiaie un gr?tar mic, se fac dou? g?uri în cutie pentru a ag??a o bucl? de sârm?, se a?eaz? o mini-pizz? pe gr?tar, se împinge gr?tarul în cutie ?i se pune aceasta în foc. ?i pizza este gata s? se coac?.



Material

- ?emineu
- Lemn
- Cutii de conserve
- Plas? fin? pentru garduri
- Sârm?
- ?urubelni?? (de exemplu, de la un cu?it de sac)
- Foarfec? de t?iat lateral
- B??
- Ingrediente pentru pizza: Aluat, sos de ro?ii, brânz?, etc...



Construirea cuptorului:

1. Face?i dou? g?uri în staniol cu sulia.
2. T?ia?i o bucat? de sârm? de aproximativ 12 cm lungime cu ajutorul cutterului lateral.
3. Înfige?i cele dou? capete ale sârmei în g?uri ?i îndoii-le în a?a fel încât s? existe o bucl? pe tabl? pe care o pute?i folosi pentru a o scoate din foc cu un b??.
4. Folosi?i cutterul lateral pentru a t?ia o bucat? potrivit? de gril? pe care o pute?i folosi ca gril? de copt. Ar trebui s? pute?i s? o pune?i ?i s? o scoate?i cu u?urin??.



Pregătirea pizzei

- Puneți aluatul de pizza în tava de copt cu ingredientele dorite.
- Așezați grila în tavă și așezați tava în cărbuni sau în foc.
- Așteptați 2-5 minute, în funcție de căldură și de grosimea pizza. (pizzele subțiri vor fi mai bune)
- Scoateți forma cu bucurul, îndepărtați grila și savurați pizza.

Surse

Toate sursele de imagini: Fotografie, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner