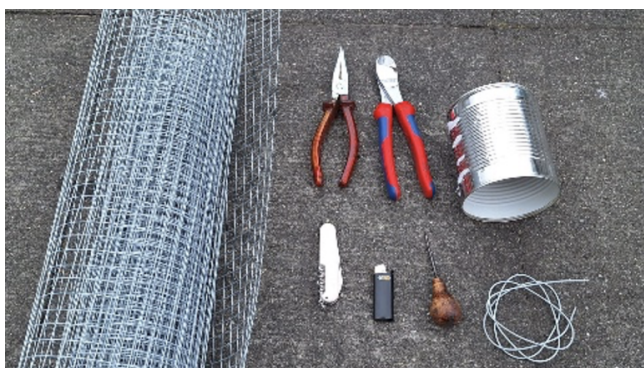


Pec na pizzu v plechovke



Vezmete prázdnu plechovku bez povrchovej úpravy, ohnete malý grilovací stojan, urobíte do neho dva otvory na zavesenie drôtenej služky, na stojan položíte mini pizzu, stojan zasuniete do plechovky a plechovku vložíte do ohňa. A pizza je pripravená na pečenie.



Materiál

- Krb
- Drevo
- Plechovky
- Jemné plotové pletivo
- Drôt
- Šidlo (napr. z noža na vrecia)
- Božný rezač
- Tyč
- Prísady na pizzu: Cesto, paradajková omáčka, syr, atď...



Stavba pece:

1. Do plechu urobte šidlom dva otvory.
2. Pomocou božného rezača odstrihnite asi 12 cm dlhý kus drôtu.
3. Oba konce drôtu navlečte do otvorov a ohnite ich tak, aby na plechu vznikla služka, ktorú môžete použiť na vybratie z ohňa pomocou paličky.
4. Pomocou božného rezača vyrežte vhodný kus mriežky, ktorý môžete použiť ako mriežku na pečenie. Malo by sa vám ju dať ľahko vložiť a vybrať.



Príprava pizze

- Cesto na pizzu položte na plech s požadovanými prísadami.
- Mriežku vložte do plechu a plech vložte do žeravých uhlíkov alebo do ohňa.
- Počkajte 2-5 minút v závislosti od tepla a hrúbky pizze. (tenké pizze budú lepšie)
- Vyberte plech s tyťou, odstráňte mriežku a vychutnajte si pizzu.

Zdroje

Všetky zdroje obrázkov: Foto, 12.02.24, Uebeschi, Sven Portner