

PIZZA...PIZZA...FATELA CON NOI



INGREDIENTI:

lievito
acqua
zucchero
farina
olio
sale

L'impasto



pomodoro
mozzarella
prosciutto cotto
rosmarino

La farcitura



PROCEDIMENTO:

- 1) In un bicchiere pieno di acqua tiepida sciogliere il lievito di birra con un pizzico di zucchero
- 2) In una bacinella mettere la farina, versare il lievito, aggiungere sale e olio
- 3) Impastare il composto
- 4) Lasciare un po' lievitare
- 5) Stendere la pasta con il matterello
- 6) Metterla in una teglia e condirla
- 7) Lasciar lievitare
- 8) Infornare la pizza nel forno caldo
- 9) Lasciar cuocere



La pizza è squisita!



Scandire il tempo!

- 8,15- Tutti in laboratorio a preparare ed osservare gli ingredienti
 9,00- a turno ad impastare, stendere, condire
 10,15- la maestra ancora stende le pizze e contemporaneamente controlla quelle dentro il forno che si cuociono; nel corridoio già si sente un buon profumo di pizza al rosmarino
 11,20- la prima pizza è cotta, è al rosmarino e al pomodoro: che bontà!
 12,20- arriva in classe altra pizza, questa alla mozzarella e prosciutto cotto è proprio squisita!



Classi 2[^] A e B scuola primaria "M. Russo"