

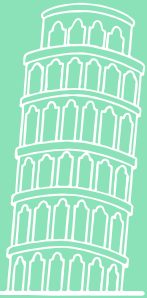


PIZZA ITALIANA

Buon appetito!

INGREDIENTI

- 3 tazas de harina
- 1 taza de agua
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharada de aceite
- ½ cucharada de sal



ELABORAZIONE

1. En un bol tamizamos una taza de harina y añadimos el sobre de levadura seca y mezclamos muy bien.
2. Calentamos una taza de agua y la añadimos a la mezcla sin dejar de remover.
3. Tamizamos las dos tazas de harina restantes, añadimos la sal y el aceite sin dejar de remover.
4. Haremos una bola con la masa y la amasamos sobre la mesa durante al menos 5 minutos.
5. Mientras dejamos reposar la masa preparamos los ingredientes que le vamos a poner a nuestra pizza..
6. Damos forma a la masa sobre el papel de hornear y colocamos los ingredientes .
7. Metemos la pizza al horno durante 5 minutos para que se dore por abajo y la subimos durante 3 minutos para que dore por arriba.

CONSEJOS

Valora los ingredientes, el trabajo y el esfuerzo

Prepara la comida con amor y cuidado. Comparte los ingredientes y materiales.

Disfruta de la actividad y aprovecha para conocer mejor a tus compañeras.

¿SABÍAS QUE...

Patrimonio de la Humanidad

En 2017 la pizza fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, no solo porque sea un alimento delicioso, sino por el rol social que comprende, consiguiendo unirnos a todos.

Con nombre de Reina

La pizza margarita fue nombrada de esa manera en honor a la reina Margarita de Italia.

