



PIZZABÄCKER



1. Finde etwas über die Geschichte der Pizza heraus.
2. Schreibe die Grundzutaten für Pizzateig auf.
3. Finde mindestens je einen Bibelvers, in dem je eine Zutat vorkommt. Erkläre mindestens 4 dieser Verse und ihre symbolische Bedeutung.
4. Beschreibe den Gärungsprozess.
5. Welche Unterschiede gibt es zwischen einer Pizza Napoletana und einer Pizza Romana?
6. Wie viele Arten von Pizza, die sich in ihrer Größe und Form unterscheiden, kennst du?
7. Welche drei Arten Pizza zu backen gibt es? Beschreibe die Unterschiede genau.
8. Wie hoch ist die ideale Temperatur zum Pizzabacken, wenn du einen Holzofen benutzt?
Wie hoch ist die ideale Temperatur zum Pizzabacken, wenn du einen Elektroherd benutzt?
9. Berechne eine Pizza Margherita zu.

