

Actividad:

Pizza

OBJETIVOS

- Desarrollar la motricidad fina
- Elaborar una pizza
- Decorarla de una forma diferente

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 4 años

INGREDIENTES

- Levadura
- Agua tibia 500 ml
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de aceite
- 1kg de harina

DESARROLLO

¿¿ESTÁIS PREPARADOS PARA HACER LA PIZZA MÁS BUENA DEL MUNDO???

Vais a ver que es más fácil de lo que imagináis.

En un cuenco añadimos la harina, la levadura y medio vaso de agua y removemos hasta que quede más o menos así. Y dejamos reposar 10 minutos.



Una vez hayan pasado los 10 minutos añadimos el resto de ingredientes, primero el agua, aceite, sal y azúcar. Y empezamos amasar la masa.



Una vez amasada la volvemos a meter en el bol y tapamos con un paño y la dejamos reposar durante **3 HORAS**.

Caundo hayan pasado las tres horas podemos empezar hacer nuestra pizza.

Precalentamos el horno a **250°C'**

Antes de volver amasar la masa nos ponemos un poc de aceite en las manos. Y acontinuacion le vamos dando forma de pizza a nuestra masa.



Para decorarla podéis utilizar los ingredientes que queráis.

Os dejo un ejemplo con los siguientes ingredientes:

- Tomate triturado para la base
- Queso rayado (cara)
- Bacon (pelo)
- Pimiento rojo y verde (cejas y orejas)
- Salami (ojos)
- Aceitunas negras (ojos)
- Jamón york (boca y ojos)

