

Projektwoche

26.06.2024 - 03.07.2024

Projektkarte

Titel: Wie backt man die perfekte Pizza?		
angeboten von: Frau Hartmann und Frau Schüll	angeboten für: Klassenstufe 9-Q1	max. Teilnehmer:innen: 25
<p>Kurzbeschreibung Projekt:</p> <p>Wie gelingt aus Wasser, Mehl, Hefe, Salz, Tomaten und Mozzarella die perfekte Pizza? Wir werden es in unserem Projekt herausfinden und mit verschiedenen Mehlen, Hefen, Salz- und Wassergehalten, Gärzeiten und Temperaturen experimentieren. Welche Tomate ist die beste für die perfekte Tomatensoße und ist Fior di Latte Mozzarella tatsächlich der beste Mozzarella für die Pizza? Unsere Pizzen werden in Handarbeit hergestellt, im Pizzaofen bei knapp 500 Grad gebacken und auf dem Schulfest verkauft. Voraussetzung, um am Projekt teilzunehmen: Spaß am Backen und Kochen, Begeisterung für gutes Essen, Motivation, die beste Pizza von Neuss zu backen, Spaß am Gestalten eines Pizzastands für das Schulfest und genügend Appetit, sich eine Woche lang von Pizza zu ernähren.</p>		
<p>Sonstiges:</p> <p>Zur Vorbereitung gerne schon ein paar Videos und Reels auf folgendem Kanal (Youtube oder Instagram):</p> <p>@teichners_pizza_palace</p>		<p>Raum Projektvorstellung:</p> <p>0.020</p>