

Eine Anleitung schreiben

Tim will für seine Jungs, die heute Abend zum Playstation spielen vorbeikommen, ein Blech Pizza backen. Da seine Mutter noch arbeiten ist, hat sie ihm schnell am Telefon die Zutaten und die wichtigsten Zubereitungsschritte gesagt, die Timo schnell aufgeschrieben hat. Einfacher wäre es, wenn er ein komplettes Rezept hätte. Kannst du für ihn aus den Zutaten, Hilfsmitteln und den Zubereitungsschritten eine **ausführliche Beschreibung** formulieren, wie er die Pizza backen soll?

Zutaten für 1 Blech

Teig:

500 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

Wasser

Öl

Belag:

Pizzasauce

4 Tomaten

2 gelbe Paprikas

8 Scheiben Salami

150g geriebener Käse

Oregano

Hilfsmittel

Rührschüssel

Rührgerät

Tuch zum Abdecken

Schneidebrett

Messer

Backblech

Teigrolle

Zubereitungsschritte (wichtig für die Reihenfolge – hieraus ganze Sätze bilden und einen richtigen Text verfassen!)

Mehl und Hefe in eine große Schüssel geben und vermischen - Wasser und Öl hinzugeben - Teig kneten - Teig eine Stunde abgedeckt gehen lassen - zwischenzeitlich Tomaten waschen und in Scheiben schneiden - Paprika waschen und in Würfel schneiden - Teig mit einer Teigrolle auf einem Backblech ausrollen und glatt streichen - Pizzasauce auf den Teig streichen - Tomaten, Paprika und Salamischeiben oder anderen Belag darauf verteilen - geriebenen Käse auf die Pizza streuen - Backofen vorheizen - Pizza bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen - mit Oregano bestreuen - Pizza essen und genießen