

## E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO- TALLER A, B, C y D- COCINA

ESCUELA: E.E. ESPECIAL "CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO"

DOCENTE: COZZI, CLAUDIA BEATRIZ

GRUPOS: A, B, C, D.

TURNO: MAÑANA

AREA: TALLER DE COCINA

GUIA N°2.

ACTIVIDAD N° 1:

Recordamos el lavado de manos antes de comenzar a trabajar en una preparación o receta.

"HACEMOS PIZZAS "

En casa y con ayuda de mamá, escribo la receta de la pizza. Ingredientes:

- 1 kg de harina 0000
- 1 pocillo de aceite
- 50gr de levadura
- Cantidad necesaria de sal
- ½ cucharada de azúcar
- Cantidad necesaria de puré de tomate

Paso a paso:

1. En un recipiente colocar la levadura fresca y desmenuzada, agregarle 2 cucharadas de harina junto con ½ cucharada de azúcar y ½ taza de agua tibia, mezclar, dejar leudar 5 minutos.

2. En un recipiente colocar el harina formando una corona y añadir la sal y en el centro la mezcla de la levadura y el aceite.

3. Incorporar agua tibia, hasta lograr una masa chiclosa; mezclar los ingredientes, amasar por 10 minutos.

4. Una vez formado el bollo, tapar y dejar reposar por 40 o 50 minutos. Hasta que triplique su volumen.

## **E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO- TALLER A, B, C y D- COCINA**

5. Para la cocción, aceitar una pizzería, tomar un pequeño bollo de masa, estirarlo y pincelar con salsa o puré de tomate. Llevar al horno fuerte por 20 minutos.

6. Y ¡listo! PREPIZZAS listas para armar como más te gusta.

¿Qué cantidad hiciste? Dibújala.

¿Qué cosas les podés agregar además de salsa y el queso? Escríbelo.

Escribe ¿cuál es tu pizza favorita?

**GRUPO C Y D**

## E.E.E. CRUCERO ARA GENERAL BELGRANO- TALLER A, B, C y D- COCINA

Con ayuda de mamá escribe el título de la receta

Dibuja los ingredientes de la pizza.

Dibuja cuantas pizzas te salieron.

### ACTIVIDAD N°2

Paso a Paso

- Escribí el nombre de cada procedimiento, junto al dibujo correcto.
- Recorta y pega siguiendo el orden en tu cuaderno.

MOLDEAR

AMASAR

HORNEAR

MEZCLAR

LEUDAR



© Can Stock Photo



DIRECTORA: Mabel Mercado