

💡 <https://www.pizzaampark.de/>

Bei der Pizzeria gibt es Pizzen in diesen Größen
Pizza – Familien-Pizza – Pizzablech

- ① Eine Pizza sollte eine Person satt machen.
 - Wie groß ist die normale Pizza in cm²?
- ② Die anderen Pizzen reichen für mehrere Personen.
 - Wie viel cm² Pizza bekommt man bei den anderen beiden Größen?
- ③ Du möchtest mit deiner Familie oder deinen Freunden und Freundinnen Pizza bestellen. Den Belag der Pizza darfst du auswählen.
 - Welche Pizzagröße wäre für euch die beste Variante?
 - Erkläre ausführlich und möglichst mit etwas Mathe dabei, wie du auf deine Antwort gekommen bist
- ④ Dieses Rezept bekam ich von einem Pizza-Profi. Halte dich genau an die Anweisung und backe.
 - Wie du weißt, muss der Pizzateig ruhen und aufgehen. Was passiert da eigentlich mit dem Teig?
 - Finde heraus, wie stark sich das Volumen bei deinem Teig vergrößert.

💡 **Alternative**

Wenn du eine Speisekarte von einer Pizzeria im Ort hast, dann kannst du auch sehr gerne damit diese Aufgabe bearbeiten.

📖 PIZZA DOUGH RECIPE

300 g	○	flour
0,5 sachet	○	dried yeast
150 ml	○	lukewarm water
1,5 tablespoon	○	oil
0,5 teaspoon	○	salt
0,5 teaspoon	○	sugar



WORK SPECIFICATION

- put an empty **baking tray into the oven**
- **preheat** the oven on the **highest degree** "Ober- und Unterhitze"
- measure the **ingredients** and **knead** the **dough**, after that put it aside for a while
- prepare the **toppings** (salami, ham, tuna, cheese, tomato sauce ...)
- roll out the pizza **dough on baking paper**
- distribute the **toppings** on the pizza dough
- take the **hot baking tray** with potholders **out of the oven**
- put the **pizza** with baking paper carefully **onto the hot baking tray**
- **bake** the pizza **for 10 minutes** and in the meantime clean up the kitchen