

So bereiten Sie eine Pizza zu

DE - B1 - <https://italianoconmartin.com/de/lesetexte/so-bereiten-sie-eine-pizza-zu.html>



Come preparare una pizza - livello B1

Verfahrensbeschreibung

La pizza sembra un piatto semplice, ma ogni fase ha la sua importanza. Un buon impasto nasce dall'equilibrio tra farina, acqua, lievito, sale e tempo.

La quantità d'acqua cambia la consistenza. Un impasto più idratato può risultare morbido, ma è anche più difficile da lavorare.

La lievitazione non deve essere affrettata: se l'impasto riposa abbastanza, sviluppa struttura, profumo e maggiore digeribilità.

Anche il modo di stendere conta. Le mani spingono l'aria verso il bordo, creando il cornicione. Il mattarello, invece, può schiacciare troppo l'impasto.

Preparare una pizza è anche un modo per parlare di cultura italiana: ingredienti locali, gesti manuali, forno, famiglia e convivialità.

Vokabelblatt

idratazione = Flüssigkeitszufuhr lievitazione = Sauerteig digeribile = bekömmlich mattarello = Nudelholz convivialità = Geselligkeit

Aktive Registerkarte

- Fassen Sie die Hauptidee in Ihren eigenen Worten zusammen.
- Wählen Sie zwei neue Wörter und verwenden Sie sie in einem persönlichen Satz.



Italiano con Martin

italianoconmartin.com