

ピザの作り方

JA - A2 - <https://italianoconmartin.com/ja/dokkai/ヒ-サ-の作り方.html>



Come preparare una pizza - livello A2

時系列

Preparare una pizza richiede tempo, ma i passaggi sono chiari. Prima si prepara l'impasto, poi si lascia riposare, infine si condisce e si cuoce.

Il riposo è importante perché il lievito produce gas e rende l'impasto più leggero.

Quando l'impasto è pronto, si stende con le mani. Nella pizza napoletana il bordo alto si chiama cornicione .

Il condimento classico è semplice: pomodoro, mozzarella, basilico e olio. Troppi ingredienti possono coprire il sapore della base.

La pizza cuoce meglio con molto calore. In un forno a legna la cottura è molto rapida; a casa serve più tempo.

語彙シート

impasto = 生地 lievitazione = 発酵させる stendere = 広がる cornicione = コーニス condimento = 調味料

アクティブなタブ

- 主要なアイデアを自分の言葉で要約してください。
- 新しい単語を 2 つ選択して、個人的な文で使います。



Italiano con Martin

italianoconmartin.com