

Nombre \_\_\_\_\_

# Arte de Hacer Pizza

---



1. Hacer una investigación corta sobre la historia de hacer pizza.

---

---

---

---

2. Hacer una lista de los ingredientes básicos para la masa de pizza.

---

---

---

3. Encontrar por lo menos un texto bíblico para cada ingrediente. Explicar por lo menos 4 de estos textos y su significado simbólico.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

---

4. Describir el proceso de levadura.

---

---

---

---

---

Nombre \_\_\_\_\_

5. ¿Cuál es la diferencia entre el estilo de pizza napolitana y pizza romana?

Napolitana \_\_\_\_\_

Romana \_\_\_\_\_

6. Acuerdo a su forma y tamaño, ¿cuántas clases de pizza conoce?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. ¿Cuáles son 3 diferentes maneras de hornear pizza? Describir las diferencias en detalle.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

8. ¿Cuál es la temperatura ideal si se usa un horno de leña para hornear pizza?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

¿Cuál es la temperatura ideal si se usa un horno eléctrico para hornear pizza?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9. Preparar una pizza margarita.

Fecha Completada: \_\_\_\_\_

Instructor/Asesor: \_\_\_\_\_