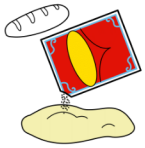
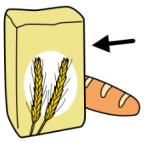
Pizza Margherita

Zutaten


Hefe

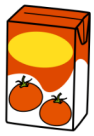

Zucker


Wasser


Mehl


Salz


Öl


Tomatensoße

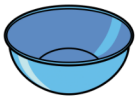

Geriebener Käse

Hilfsmittel

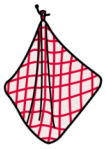

Roter Becher

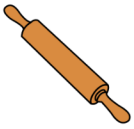

Oranger Becher


Gelber Messlöffel


Rührschüssel


Küchenmaschine


Geschirrtuch

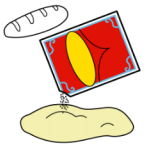

Nudelholz


Backblech

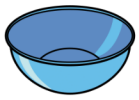
Schritte

1

1 Eins


Würfel Hefe


in


die Rührschüssel

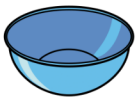
2

1 Eins


gelber Messlöffel


Zucker


in


die Rührschüssel

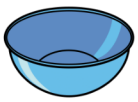
3

2 Zwei


rote Becher


Wasser

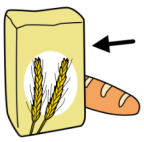

in


die Rührschüssel

4

6 Sechs


rote Becher


Mehl


in


die Rührschüssel

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech

5



Zwei



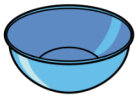
gelbe Messlöffel



Salz



in



die Rührschüssel

6



Zwei



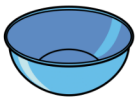
orange Becher



Öl

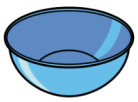


in



die Rührschüssel

7



die Rührschüssel



mit der Küchenma-schine

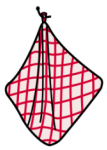


gut verrühren

8



Teig



abdecken



gehen lassen

9



200 °C

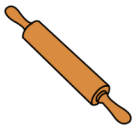


vorheizen

10



Teig



ausrollen

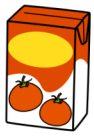


auf



das Backblech

11



Tomatensoße



verteilen



auf dem Teig

12



Käse



verteilen



auf der Pizza

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech

13



Pizza



200 °C



15–20 Minuten



backen

Piktogramme: ARASAAC (arasaac.org), CC BY-NC-SA. Autor: Sergio Palao. Urheber: Regierung von Aragón (Spanien)., erstellt mit https://bildhaft.lautstark.tech