



PIZZAIOLO

- Je fais un exposé sur l'histoire de la pizza.
- Je dresse la liste des ingrédients de base de la pâte à pizza.
- Je trouve au moins un texte biblique au sujet de chacun des ingrédients de la pâte à pizza. J'explique la signification symbolique d'au moins 4 de ces textes.
- Je décris le processus de fermentation (pour faire lever la pâte).
- Quelle est la différence entre le style de pizza Napolitain, et le style de pizza de Rome ?
- Je décris différentes sortes de pizzas (en fonction de leurs formes et de leurs tailles) ?
- J'expose 3 façons de faire cuire une pizza en spécifiant en détail leurs différences.
- Quelle est la température idéale pour cuire une pizza :
 - dans un four à bois ?
 - dans un four électrique ?
- Je prépare une pizza Margherita.