



## REQUISITOS:

- 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.
- 4 Describir el proceso de levadura.
- 5 ¿Cuál es la diferencia entre el estilo de pizza napolitana y pizza romana? Napolitana Romana
- 6 Según su forma y tamaño, ¿cuántas clases de pizza conoce?
- 7 ¿Cuáles son 3 diferentes maneras de hornear pizza? Describir las diferencias en detalle.
- 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.

