

Unser Pizza-Bistro

BVE1

Maria, Nagham, Marie-Kristin,
Fabian, Clarissa, Philippa, Jim,
Julian



BVE1 macht Bistro weil,

- wir Selbstständigkeit lernen.
- wir Durchhaltevermögen lernen.
- wir rechnen lernen.
- wir Ausformen und Abwiegen lernen.
- wir lernen schnell zu arbeiten.
- wir lernen mit Stress umzugehen.
- wir lernen selbst Pizza zu machen.



Wir achten auf Hygiene

- Schürze umbinden
- Haare zusammenbinden
- Haarnetz aufziehen
- Schmuck ablegen
- Ärmel hoch machen
- Hände waschen
- zum Verkauf Einweghandschuhe anziehen

3. Wir brauchen folgende Werkzeuge

- Teigkarte beim Abwiegen
- Messer für Salami schneiden
- Wellholz
- Löffel für Tomatensoße
- Löffeltopf braucht man immer
- Chromaganschüssel
- Backbleche



3. Wir brauchen folgende Geräte



Wir bereiten den Belag vor

- Wir wiegen den Käse ab.
- Wir mischen die Tomatensoße in einer Schüssel.
- Wir schneiden die Salami.
- Wir streichen das Öl auf den Teigrand.



Herstellen des Teiges

- 2000 g Mehl
- 1 l Wasser
- 6 El Olivenöl
- 2 Tl Salz
- 2 Tl Zucker
- 1,5 Hefewürfel
- Alles in die Maschine geben und 12 Minuten kneten



Pizzaboden formen

- Teigkarten, Waage und Wellholz herrichten
- Teig holen und abwiegen (68 g bis 72 g)
- so groß wie die Handfläche ausrollen
- Teigfladen auf die Bleche legen



Pizza belegen



Pizza belegen



Ab in den Ofen



Verkauf vorbereiten

- Tische aufstellen
- Spukschutz
- Serviette
- Kasse



Der Verkauf



Der Verkauf



Der Verkauf



Was machen wir mit dem Geld?

Wir spenden das Geld.

