

¡Hora de Pizza!

Objetivo: Haz tu propia pizza midiendo, contando y comparando ingredientes.

Necesitará:

- Masa
- Salsa de pizza
- Sartén y bandeja para hornear
- Tazas y cucharillas medidoras
- Ingredientes (queso, pepperoni, champiñones, etc.)



Qué hacer:

- Haga su propia masa de pizza. Use su receta favorita o la de la página 2.
- Haga su propia salsa. Use su receta favorita o la de la página 3.
- Construya su pizza y siga las instrucciones de hornear en la receta de la masa.

Para pensar:

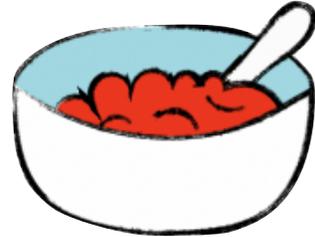
- Compare los tamaños de las cucharas medidoras. Ayude a su hijo a encontrar el más grande usado en la receta. Pídale a su hijo que encuentre el más pequeño usado.
- ¿En qué orden construirás tu pizza? ¿Qué le pondrás primero? ¿Segundo? ¿Tercero? ¿Qué le pondrás al final? ¿Cómo podrían cambiar el orden y el tamaño la duración de cocinar su pizza?
- ¿Qué herramientas de medición usaste para hacer la masa de pizza? ¿Qué herramientas usaste para hacer tu salsa? ¿En qué se diferenciaron?
- ¿Tomó más tiempo hacer la masa o la salsa?
- ¿Qué otras actividades toman el mismo tiempo que hacer la masa o hacer la salsa?
- Ejercite las habilidades de razonamiento espacial averiguando en qué cacerola caben todos los ingredientes.
- ¿Cómo dividirás tu pizza? ¿A la mitad? ¿En tercios? ¿En cuartos?



Salsa de Pizza

Ingredientes:

- 1 lata (8 oz) de salsa de tomate
- 1 lata (6 oz) de pasta de tomate
- 2 cucharaditas de azúcar granulada
- 1 1/2 cucharaditas de orégano seco (o 1 cucharada fresca picada)
- 1 cucharadita de perejil (o 2 cucharaditas frescas picadas)
- 3/4 cucharadita de albahaca (o 1 1/2 cucharadita fresca picada)
- 1/2 cucharadita de sal de mesa
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo
- 1/8 de cucharadita de pimienta roja desmenuzada



Direcciones:

- Combine los ingredientes de la salsa para la pizza en una cacerola.
- Cocine a fuego lento durante 10 a 15 minutos.
- Remueva del fuego.



Masa para Pizza

SIRVE: 2 pizzas grandes, 4 medianas o 8 individuales **TIEMPO:** 35 minutos, mas 2 horas para la masa reposar

Ingredientes:

- 1 $\frac{3}{4}$ tazas de agua dividida, 1/2 taza tibia, restante de agua al tiempo
- 2 $\frac{1}{4}$ cucharaditas de levadura activa seca (1 sobre)
- 2 cucharadas de aceite de oliva, más extra para cepillar la masa
- 4 tazas (22 onzas) de harina de pan
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de sal de mesa
- Aceite vegetal (o aceite en aerosol) para engrasar el tazón
- Harina de maíz para espolvorear



Instrucciones:

- Mida 1/4 taza de agua tibia en una taza medidora de 2 tazas. Espolvorear la levadura activa seca; deje reposar hasta que la levadura se disuelva y se hinche, unos 5 minutos. Agregue el 1/4 de taza de agua tibia restante más el 1 $\frac{1}{4}$ de taza de agua restante y el aceite de oliva.
- Bata la harina y la sal en un tazón grande con una batidora de mano o accesorio para batir. Agregue los ingredientes líquidos (reteniendo más o menos una cucharada) a la harina. Si la masa no se convierte fácilmente en una bola después de batir, pause la máquina, agregue el líquido restante y continúe batiendo hasta que se forme una bola. Pulse hasta que la masa esté suave, unos 30 segundos más.
- Voltee la masa sobre una superficie que este ligeramente enharinada; amasar a mano con unos pocos golpes hasta formar una bola suave y redonda. Ponga la masa en un tazón mediano-grande, engrasado, y cubra con un paño húmedo. Deje crecer hasta que duplique su tamaño, aproximadamente 2 horas.
- Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y use un cuchillo o un raspador de masa para dividir la masa por la mitad, en cuartos o en octavos, según la cantidad y el tamaño de las pizzas deseadas. Forme cada pieza en una bola y cubra con un paño húmedo. Trabajando con una pieza de masa a la vez, transfiera la masa a una bandeja para hornear que haya sido ligeramente cubierta con harina de maíz. Dale forma a la pieza de masa como quieras. Cepille la masa muy ligeramente con aceite de oliva antes de cubrir y cocinar.
- Precaliente su horno a 500 grados. Deberá calentarse durante 30 minutos antes de cocinar la pizza. El horno debe estar muy caliente. El tiempo de cocinar depende del tamaño de su pizza. Observe la pizza con cuidado mientras se cocina para que no se queme. Los tiempos de cocinar enlistados son estimaciones basadas en el tamaño de su pizza.
- Para masa fina: 2 pizzas grandes cocinen por 7 a 8 minutos, 4 pizzas medianas cocinen 5 minutos, o 8 pizzas individuales cocine 3 minutos.
- Para masa medianamente gruesa: 2 pizzas grandes, cocine 9 a 10 minutos, 4 pizzas medianas, cocine 5 minutos, u 8 pizzas individuales cocine durante 4 minutos.



