ПИЦЦА «КРУГЛЫЙ ОТЛИЧНИК»

пицца «Круглый отличник»

Мы предоставляем вам эксклюзивный рецепт нашей фирменной пиццы «круглый отличник». Приготовив ее, вы укрепите и повысите свои знания в области геометрии, а также узнаете какова геометрия на вкус.

пицца «Круглый отличник»

Ингредиенты:

Тесто:
- мука 500 гр
- вода 250 мл
- масло 2 ст.л.
- дрожжи 3 ст.л.
- щепотка соли

Начинка:
- кетчуп 75 мл
- майонез 75 мл
- колбаса
- бекон
- сыр треугольный
- помидор

Шаг первый

Смешайте муку, воду, масло и дрожжи. Добавьте щепотку соли. Перемешайте все до однородной консистенции и дайте тесту настояться 30 минут.

Шаг второй

Приготовьте соус по формуле:
соус = майонез + кетчуп
соус = 75 мл + 75 мл = 150 мл

Шаг третий

Нарежьте колбасу и помидоры кругами толщиной 2 мм, радиусом 15 мм, площадь кусочка колбасы и помидора рассчитайте по формуле $S = \pi R^2$

Следующим этапом нарежьте бекон прямоугольниками со сторонами $a = 2$ см и $b = 5$ см, посчитайте площадь кусочка бекона по формуле $S = ab$

Шаг четвертый

Нарежьте треугольный сыр правильными треугольниками со сторонами $a = 3$. Высоту рассчитайте по формуле $h = (a \sqrt{3})/2$ и найдите площадь кусочка сыра по формуле $S = (ah)/2$

Затем тесто нужно раскатать радиусом 15 см, рассчитать его площадь по формуле $S = \pi R^2$.

От фирмы «Звуки 3,14» с любовью!

пицца «Круглый отличник»

Шаг пятый

Проверить, зная площади, которые занимают разные ингредиенты на тесте, все ли продукты влезают на него и доказать это.

Шаг шестой

Если вы доказали, что все ингредиенты влезают на тесто, то намазать соус, получившийся по формуле и выложить ингредиенты симметрично относительно центра пиццы

Если же ингредиенты не влезают на ваше тесто, убавьте их количество и проверьте еще раз

Шаг седьмой

Получившуюся пиццу поставить в духовку на полчаса при температуру 220 градусов

пицца «Круглый отличник»

Приятного аппетита!