

Pensamiento Computacional

**Actividad 2 - Semana 3 - Algoritmo Pseudocodigo**

**Byron Alberto de León Iraeta**

**Carné: 1095625**

## **Receta para preparar pizza**

- 1. Como primer paso obtener los siguientes ingredientes: 1 taza de agua, 2 1/2 tazas de harina de trigo. 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharada de levadura seca, 3/4 taza de agua tibia. 2 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 taza de salsa de tomate, 200 g de queso mozzarella rallado, ingredientes al gusto (pepperoni, jamón, pimientos, etc)**
- 2. Lavarse las manos**
- 3. Preparar la levadura**
  - 3.1. Poner a entibiar el agua**
  - 3.2. Mezclar el agua tibia con la levadura y el azúcar**
  - 3.3. Dejar reposar entre 5-10 minutos**
- 4. Hacer la masa**
  - 4.1. En un recipiente mezclar la harina y sal**
  - 4.2. Agregar la levadura recién preparada**
  - 4.3. Agregar el aceite**
  - 4.4. Amasar hasta que se obtenga una consistencia suave y elástica**
  - 4.5. Cubrir el recipiente de la masa con una toalla u otro utensilio**
  - 4.6. Dejar reposar durante aproximadamente una hora, hasta que doble su tamaño**
- 5. Después de transcurrir el tiempo indicado, daremos forma a la masa**
  - 5.1. En una superficie plana, agregar harina**
  - 5.2. Colocar sobre ella la masa que anteriormente preparamos**
  - 5.3. Con la ayuda de un rodillo dar una forma circular**
- 6. Colocar la masa en una bandeja para hornear**
  - 6.1. Extender sobre la masa la salsa de tomate, el queso y los ingredientes al gusto**

- 7. Precalentar el horno a 200°C**
- 8. Meter la pizza con guantes de cocina y hornear durante 10-15 minutos, hasta que el queso este dorado**
- 9. Sacar la pizza con los guantes de cocina y colocar sobre la mesa**
- 10. Dejar enfriar durante unos minutos**
- 11. Listo para comer**