



wëllefcher@lgs.lu

# LGS Aktivitéitsiddien - Juni 2026

## Pizza Calzone um Feier

### Materiallëscht

Fir de Pizzadeeg (3-4 normal grouss Pizzaen) :

- 500g Miel + Miel fir de Pizzadeeg auszerullen
- 250 ml Waasser
- 1 Pck Trockenhefe
- 1 TI Salz
- 4 EL Olivenueleg
- 1 Bakrull

Fir de Belag :

All Méiglechtes wat ee sou op d'Pizza leeë kann (Kéis, Ham, Salami, Tomatenzooss, Geméis, ...).

Opgepasst : Kuckt iech am Virus d'Allergie vun de Kanner un!



### Beschreibung vun der Versammlung

Virun der Aktivitéit ginn d'Kanner alleguer hir Hänn wäschen. Duerno mécht eng Grupp den Deeg an eng aner Grupp schneit d'Geméis an d'Saache fir op d'Pizza. Wann den Deeg fäerdeg ass, soll e wéinstens eng hallef Stonn opgoen.

Währenddeems gëtt d'Feier ugefaangen. Do kënnen d'Kanner Holz a Spéin siche goen a kënnen probéieren d'Spéin op der Feierplaz opzebauen. De Chef hëlleft dann d'Feier richteg unzufänken.

Virschlag : Dir kënnt d'Pizzaen iwwert dem Feier um Schwenkgrill oder op der Plancha maachen.

Dono gëtt den Deeg ausgerullt an all Kand ka seng eege Pizza beleeeën.

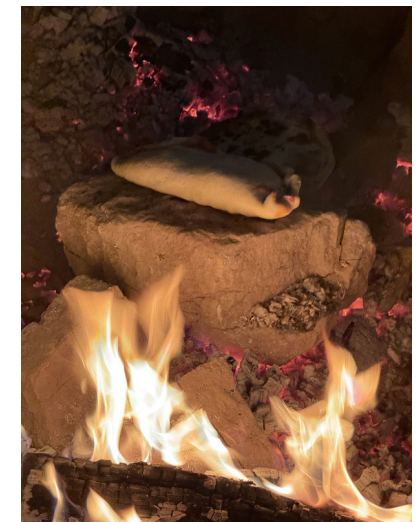
Opgepasst : Wann een d'Zooss op der Pizza verdeelt, soll een oppassen, datt just d'Hallschent vum Deeg mat Zooss bedeckt gëtt an datt um Rand een Zentimeter fräigelooss gëtt, soss leeft d'Zooss gären eraus! Dann zouklappen a mat enger Forschett de Bord zoudrücken.

D'Pizzen ginn fir 8-10min op d'Kuehle oder waarm Sténg um Feier geluercht. Denkt drun d'Pizze reegelméisseg ëmzedréien, se gi méi séier schwaarz, wéi ee mengt. Dono kann all Kand seng Pizza siche kommen. Fir datt jidderee seng Pizza erkennt, kënnen d'Kanner dobäi stoe bleiwen oder si schreiwen mat der Tomatenzooss an engem klénge Löffel hir Initialen drop.

Wann d'Pizzen fäerdeg sinn, kann een se opschniden, datt se méi séier ofkillen.

Gudden Appetit!

Är Wëllefchersekip





wëllefcher@lgs.lu

# LGS idées d'activités - juin 2026

## pizza Calzone au feu

### Ingrédients & matériel

Pour la pâte à pizza (3 à 4 pizzas de taille normale) :

- 500 g de farine + un peu de farine pour étaler la pâte à pizza
- 250 ml d'eau
- 1 sachet de levure sèche
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 rouleau à pâtisserie

Pour la garniture :

Tout ce que l'on peut mettre sur une pizza (fromage, jambon, salami, sauce tomate, légumes, etc.).

Attention : vérifiez à l'avance les allergies des enfants !



### Description de l'activité

Avant de commencer l'activité, tous les enfants vont se laver les mains. Ensuite, un groupe prépare la pâte tandis qu'un autre groupe coupe les légumes et les ingrédients pour garnir les pizzas.

Lorsque la pâte est prête, elle doit lever pendant au moins une demi-heure. Pendant ce temps, les enfants peuvent préparer le feu: ils peuvent aller chercher du bois et des copeaux et essayer de les disposer sur l'emplacement du feu. Le chef les aide ensuite à allumer le feu.

Suggestion : vous pouvez cuire les pizzas au-dessus du feu sur un grill suspendu ou sur une plancha. Pensez à les retourner régulièrement : elles noircissent plus vite qu'on ne le pense !

Après cela, la pâte est étalée et chaque enfant peut garnir sa propre pizza.

Attention : lorsque vous étalez la sauce sur la pâte, veillez à ne couvrir qu'une seule moitié de la pâte et à laisser environ un centimètre libre sur le bord. Sinon, la sauce risque de s'échapper facilement ! Ensuite, replier la pâte et sceller les bords en les pressant avec une fourchette.



Les pizzas sont déposées pendant 8 à 10 minutes sur le charbon de bois ou les pierres chaudes près du feu. Pensez à retourner régulièrement les pizzas: elles noircissent plus vite qu'on ne le pense.

Ensuite, chaque enfant pourra venir chercher sa pizza. Pour que chacun reconnaisse la sienne, les enfants peuvent rester à côté pendant la cuisson ou écrire leurs initiales sur la pizza à l'aide de la sauce tomate et d'une petite cuillère.

Lorsque les pizzas sont prêtes, on peut les couper afin qu'elles refroidissent plus rapidement.

Bon appétit !

Votre équipe des Louveteaux





wëllefcher@lgs.lu

# LGS ideas for activities - june, 2026

## Pizza Calzone over a campfire

### What do you need?

For the pizza dough (3-4 regular-sized pizzas)

- 500 g flour, plus extra flour for rolling out the dough
- 250 ml water
- 1 packet dry yeast
- 1 teaspoon salt
- 4 tablespoons olive oil
- 1 rolling pin

For the toppings

Anything that can be put on a pizza (cheese, ham, salami, tomato sauce, vegetables, etc.).

Attention: Check the children's allergies before!



### Activity description

Before the activity begins, all children should wash their hands. Afterwards, one group prepares the dough while another group cuts the vegetables and prepares the pizza toppings. This way, everyone has something to do.

Once the dough is ready, it should rise for at least 30 minutes. During this time, the campfire can be prepared. The children can collect wood and kindling and start arranging it at the fire site. A leader can then help them light the fire properly.

Suggestion: You can cook the pizzas over the campfire on a swing grill or a plancha.

When the dough has risen, it can be rolled out and each child can add their own toppings to their pizza.

Important: When spreading the tomato sauce, make sure that only one half of the dough is covered with sauce and leave about one centimetre free around the edge.

Otherwise, the sauce may leak out easily!

Then you can close the pizza. Then fold it closed and press the edges together with a fork to seal them.



The pizzas are placed on the charcoal or warm stones around the fire for 8-10 minutes. Remember to turn the pizzas regularly, as they can burn and turn black more quickly than you might think.

Afterwards, each child can come and collect their pizza. To make sure everyone recognizes their own pizza, the children can stay nearby during the cooking process or write their initials on the pizza using tomato sauce and a small spoon.

Once the pizzas are ready, they can be cut into pieces so that they cool down more quickly.

Enjoy your meal!

Your Cub Team

