

La recette de la pizza.

Ingrédients :

500 grammes de farine
un peu d'huile d'olive
beaucoup de fromage (emmental, mozzarella, fromage de chèvre)
une boîte de sauce tomate
un oignon
une boîte de champignon

- 1) Mélanger la farine et l'huile d'olive dans un grand bol, ajouter une pincée de sel.
- 2) Mélanger en ajoutant de l'eau chaude jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- 3) Pétrir puis étaler la pâte.

Ne pas oublier de mettre un peu de farine dans votre plat avant d'y mettre la pâte.

- 4) Couper les ingrédients : oignons, mozzarella, fromage. Laver les champignons et les couper aussi.
- 5) Verser assez de sauce tomate sur la pâte, puis ajouter les ingrédients, et enfin ajouter beaucoup de fromage râpé sur votre pizza. Vous pouvez ajouter quelques gouttes de tabasco.
- 6) Mettre la pizza dans un four à 200°C pendant 20 à 25 minutes.

La recette de la pizza.

Ingrédients :

500 grammes de _____
_____ huile d'olive
_____ fromage (emmental, _____, fromage de _____)
une boîte de sauce tomate
un _____
une boîte de _____

- 1) Mélanger la farine et l'huile d'olive dans _____, ajouter une pincée de sel.
- 2) Mélanger en ajoutant de l'eau chaude jusqu'à obtenir _____.
- 3) Pétrir puis étaler la pâte.

Ne pas oublier de mettre _____ farine dans votre plat avant d'y mettre la pâte.

- 4) Couper les ingrédients : oignons, mozzarella, fromage. _____ et les couper aussi.
- 5) Verser _____ sauce tomate sur la pâte, puis ajouter les ingrédients, et enfin ajouter _____ fromage râpé sur votre pizza.
- 6) Mettre la pizza dans un four à 200°C pendant 20 à 25 minutes.