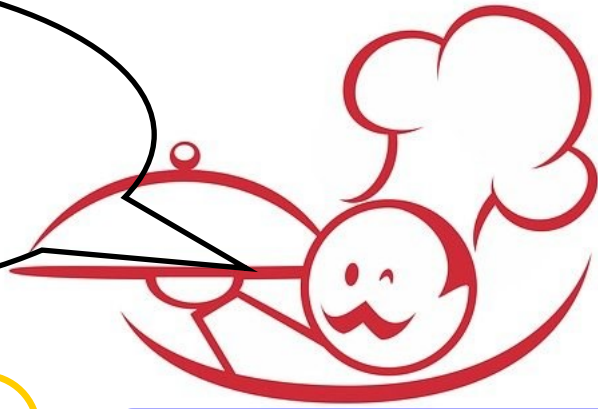


LA PIZZA REINE



LES INGREDIENTS :

- 1 pâte à pizza
- 1 brique de sauce tomates « pizza »
- Champignons
- 2 tranches jambon blanc (porc ou dinde)
- mozzarella
- Fromage râpé

LE MATERIEL

- 1 plaque pour le four
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 1 cuillère
- 1 grande assiette

LA REALISATION

- 1) Demande à tes parents de préchauffer ton four à 200° ;
- 2) Etale la pâte sur la plaque de cuisson en gardant bien le papier cuisson dessous.
- 3) Coupe les champignons en fines tranches après les avoir épluché sous la surveillance de tes parents ;
- 4) Coupe le jambon en petit carré et la mozzarella en tranche fine.
- 5) Verse la sauce tomate sur la pâte et étale la bien avec le dos d'une cuillère (pas trop pour ne pas détremper la pâte qui ne cuira pas!)
- 6) Répartis tes champignons, jambon et mozzarella sur la pâte et recouvre de fromage râpé!
- 7) Demande à tes parents de le mettre au four ;
- 8) Laisse cuire 10-15 minutes jusqu'à ce que les bord soit croustillant et demande à tes parents de la sortir du four ;

A TABLE ET BON APPETIT !

Pour aller plus loin encore ! Tu peux toi-même réaliser ta pâte à pizza !

Pour cela demande à tes parents d'acheter de la farine de blé complet et de la farine blanche de blé (TYPE 55 minimum très important !!!)

Verse 300 g de farine complète et 300 g de farine blanche et 2 pincée de sel.

Dilue de la levure fraîche (rayon frais boulangerie du supermarché) dans un peu d'eau tiède.

Mélange tes farines et ton sel dans 40cl d'eau tiède et ajoute la levure et une cuillère d'huile d'olives (pour le bon goût de l'Italie !)

Pétris jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux doigts (rajoute de la farine si besoin)

Mets la dans un saladier couvert de film plastique et laisse reposer une heure. Après ce temps, elle devrait avoir bien gonflé ! Pétris la à nouveau et laisse la reposer encore une heure.

Puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étale bien ta pâte sur un plan de travail fariné (pour ne pas que ça colle) Une fois fine et ronde, pose là dans ta plaque de cuisson sur un papier cuisson ! Et reprend la suite de la recette !