



Recette de la pizza maison



NIVEAU DE DIFFICULTÉ



Intérêts :

- Apprendre à cuisiner
- Reconnaître les ingrédients
- Apprendre à peser les ingrédients
- Découvrir la réaction chimique en mélangeant certains aliments

Ustensiles :

- 1 Bol
- Rouleau à pâtisserie
- 1 couteau
- 1 grande cuillère

Ingrédients :

- 2 verres d'eau tiède
- 250 gr de farine
- 30 gr de levure de boulanger
- 1 grosse pincée de sel
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 bocal de sauce tomate
- 1 sachet d'emmental râpé
- Jambon coupé en lamelles
- Origan
- Mozzarella, oignons, chorizo, champignons, olives... selon les goûts de chacun.

Préparation :

- Dans le bol, laisser fondre la levure de boulanger 5 minutes dans l'eau.
- Ajouter la farine, le sel et l'huile d'olive.
- Mélanger pour obtenir une pâte homogène, souple et qui ne colle pas.
- Étaler au rouleau à pâtisserie et laisser lever une demie-heure.
- Mettre le four à chauffer (240° ou thermostat 8).
- Étaler la sauce tomate sur la pâte.
- Disposer les ingrédients souhaités sur la pizza (oignons, champignons,...).
- Saupoudrer avec l'origan.
- Parsemer d'emmental râpé.
- Cuire dans un four chaud pendant 12 minutes.

DANIELLE RENY • GARDE D'ENFANTS • O₂ KID LE MANS •
Chez O₂ depuis août 2010

" Les enfants adorent pétrir la pâte et utiliser le rouleau à pâtisserie "

