

Cuisinons
ensemble !

Je fais une pizzaMiam



Temps
estimé :

1h00

Âge :

À partir de 6
ans
accompagné
d'un adulte

Ingédients

Farine 300g
Huile d'olive
Levure de boulanger
Sucre
Eau
Sel
Concassé de tomates
Jambon blanc
Olives
Champignons
Fromage râpé

RECETTE :

Étape n°1 – Préparation de la pâte : dans un saladier, mettre 300g de farine, faire un puits, y verser 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 sachet de levure de boulanger, 1 cuillère à soupe de sucre et 15 cl d'eau tiède.

Étape n°2 – Mélanger avec une cuillère et ajouter ½ cuillère à café de sel.

Étape n°3 – Se fariner les mains et finir de pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule qui ne colle plus ni aux mains, ni au saladier.

Étape n°4 – Étaler la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.

Étape n°5 – La mettre sur une plaque ou dans un plat à tarte sur du papier sulfurisé.

Étape n°6 – Ajouter la garniture : concassé de tomates, jambon blanc, olives et champignons.

Étape n°7 – Parsemez de fromage râpé.

Étape n°8 – Faire cuire 20mn dans un four préchauffé à 220°.

Bonne dégustation !