

PIZZA MAISON



Ingrédients:

1 préparation pour pâte à pizza



15cl d'eau chaude



3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Tranches de jambon



Champignons de paris



gruyère



Coulis de tomate

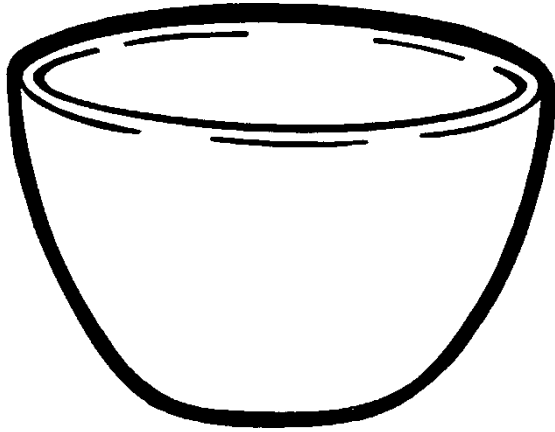


Farine

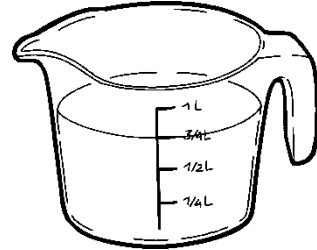


PIZZA MAISON

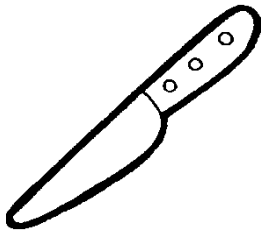
Ustensiles



1 saladier



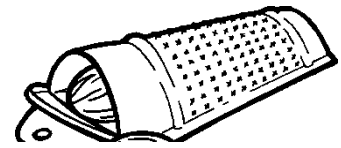
1 verre mesureur



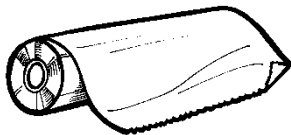
1 couteau



1 cuillère en bois



1 râpe à fromage



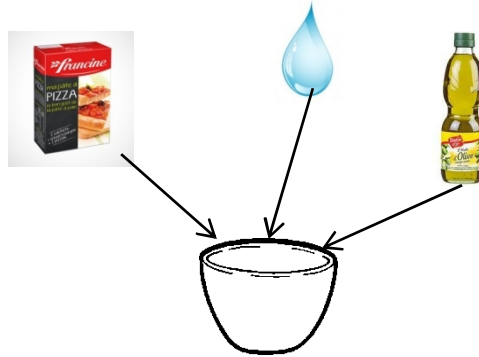
1 rouleau de papier cuisson



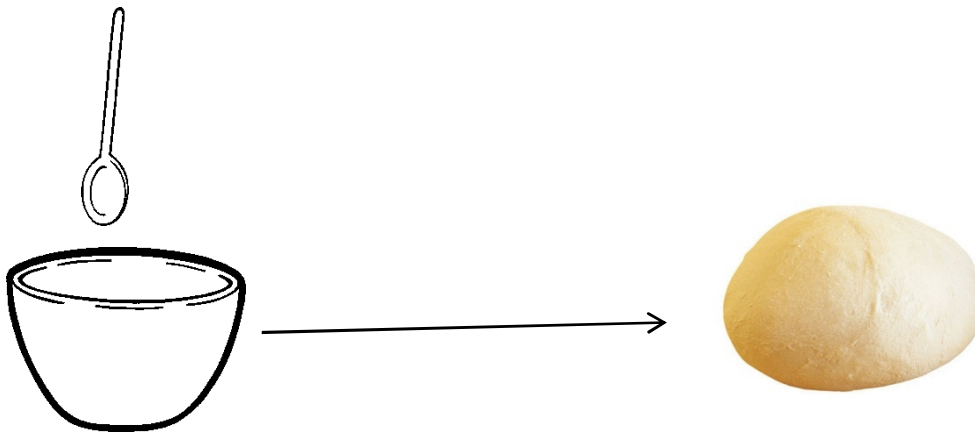
1 cuillère à soupe

Etapes:

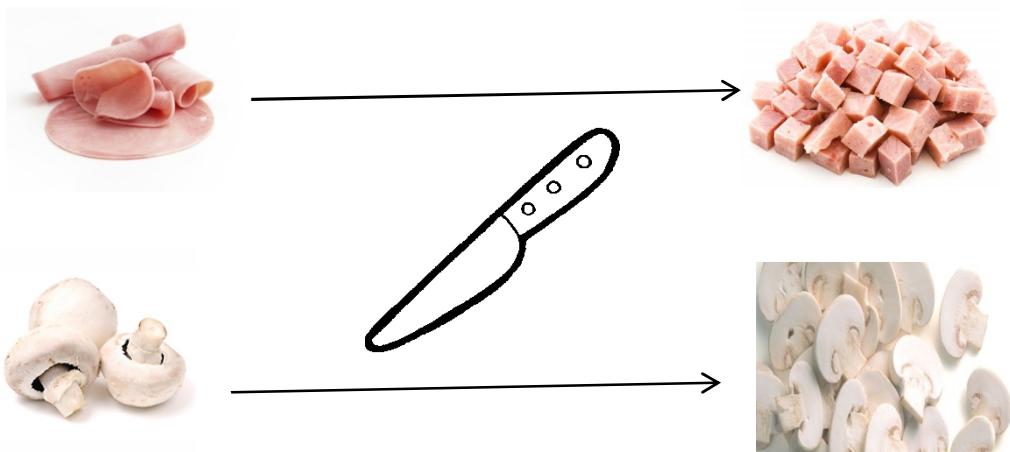
- 1** Verser le contenu de la préparation à pizza avec l'eau et l'huile d'olive



- 2** Je mélange avec la cuillère en bois puis à la main pour former une boule de pâte

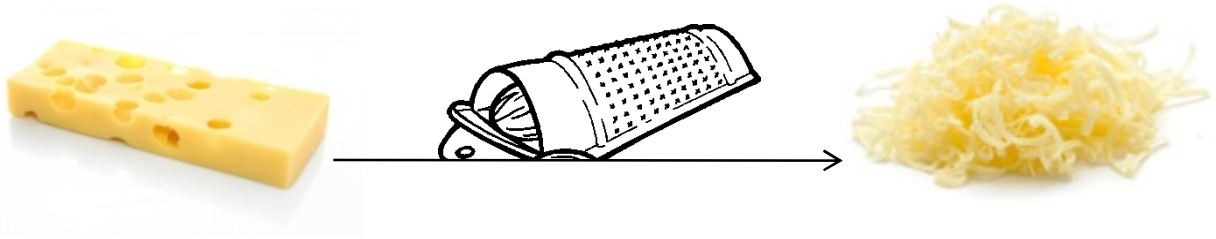


- 3** Couper en petites lamelles les champignons et en dés le jambon.



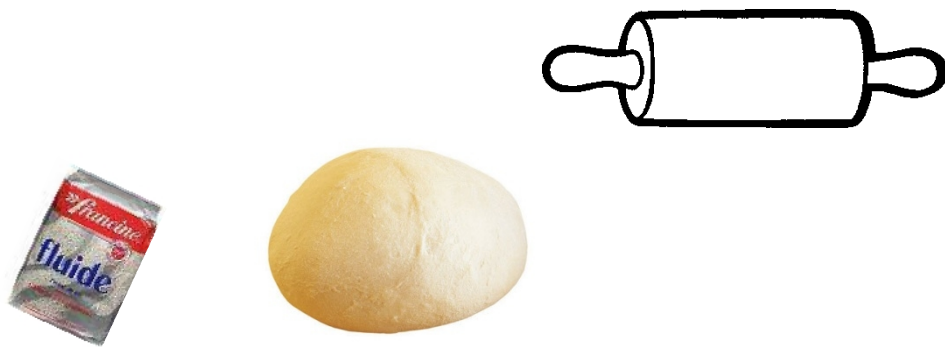
4

Râper le gruyère.



5

Saupoudrer la table de farine, puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



6

Recouvrir la pâte du coulis de tomate du jambon, des champignons et le gruyère râpé. Cuire 15 minutes au four.

