

Recette des mini-pizzas



Ingrédients :

- 250 grammes de farine T55
- 1 sachet de levure boulangère
- 15 centilitres d'eau
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- De la sauce tomate pour pizza
- Des morceaux de champignon
- Des olives dénoyautées
- Du fromage râpé

Ustensiles

1 bol

1 cuillère à soupe

1 cuillère en bois

1 bouilloire

1 feuille d'aluminium

1 verre mesureur

Etapas de la recette :

-Verser la farine dans un bol.

-Ajouter la levure.



- Obligatoirement avec un adulte :Faire chauffer l'eau sans la bouillir.

- Ajouter l'eau , puis l'huile d'olive à la farine.

- Mélanger le tout avec la cuillère en bois.

- Pétrir la pâte et former une boule.
- Laisser la pâte reposer pendant 15 minutes.
- Etaler une feuille d'aluminium sur la grille.
- Diviser la pâte en six et aplatir les parts.
- Poser les parts sur la grille.
- Ajouter sur chaque part : de la sauce pour pizza, puis un morceau de champignon, deux olives et le fromage râpé.



- Obligatoirement avec un adulte : Mettre à cuire au four à 200 degrés, pendant 15 minutes.
- Bon appétit !



