



La recette des pizzas



Les ingrédients

1 pâte feuilletée



De la sauce tomate

De la mozzarella



De l'origan

Le matériel



Un couteau et une cuillère



Du papier cuisson



Un emporte-pièce ou un petit bol



Un rouleau (pour le reste de pâte)

1. Avec l'emporte-pièce, fais des petites pizzas. Pose-les sur le papier cuisson.



2. Recouvre ta pâte avec un peu de sauce tomate.



3. Coupe des petits morceaux de mozzarella.



4. Pose les morceaux de fromage sur ta pizza.



5. Mets un peu d'origan sur la pizza.



6. Mets tes pizzas dans un plat au four, 200° pendant 15 minutes.



Bon appétit! Buon appetito!

La pizza



La pizza est une recette traditionnelle d'Italie. Elle est originaire de la ville de Naples, en Italie.



La pizza existe depuis le 16^{ème} siècle (vers 1500)

Pour faire une pizza, c'est facile !

Il faut une pâte à pizza. Sur la pizza, on peut mettre de la sauce tomate, du fromage, de la viande et tout ce qu'on aime !



Je suis un pizzaiolo !



Si tu veux faire ta pâte à pizza, voilà la recette :

Mélange : 250 grammes de farine+1 sachet de levure de boulangerie + 12,5 centilitres d'eau (que tu verses doucement) et une cuillère d'huile d'olive ! Tu peux utiliser un robot de cuisine ou... tes mains !

