

COMMENT FAIRE DE LA PIZZA



Préparation: 15 min

Cuisson: 20 min

Ingrédients de base :

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de levure de boulangerie

Pour la garniture :

- Sauce tomate ou purée de tomate
- mozzarella
- origan
- etc ...

Préparation :

1. Le grand mélange

Dans un bol, verser la farine et ajouter l'huile d'olive et le sucre. Diluer le sachet de levure de boulangerie dans un petit verre d'eau chaude et ajouter aux autres ingrédients.

2. Le pétrissage

Pétrir la pâte directement avec les mains, c'est-à-dire, mélanger jusqu'à obtention d'une boule.

3. Au bout du rouleau

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et la disposer sur du papier sulfurisé.

4. On crée sa pizza

Garnir selon les envies en commençant toujours par étaler de la sauce tomate spéciale pizza et en finissant par une pincée d'origan.

5. Chaud devant

Faire cuire 20 à 30 minutes à 210°C (thermostat 7) (cela peut varier selon le four). Servir avec une bonne salade verte.

1. Trouvez dans le texte

1a.

Cooking (time) =

Dough =

Flour =

Olive oil =

Spoons =

Sugar =

Baker's yeast =

Oregano =

Topping=

Tomato sauce =

1b.

The big mixing =

Bowl =

Pour the flour =

Add olive oil =

Dilute (v)=

Knead, mould (v) =

Spread (v)=

Place, Arrange (v) =

Starting by =

Pince =

Let it cook =

Oven =

2. Complétez

1. Une _____ d'origan
2. La sauce _____
3. 1 _____ à soupe de sucre
4. 1 sachet de _____ de boulangerie
5. Faire _____ 20 à 30 minutes
6. _____ la farine
7. _____ aux autres ingrédients
8. Servir avec une bonne salade _____
9. _____ selon les envies
10. Un petit verre d'eau _____

3. Joignez les mots

Ajouter		Mix
Verser		Add
Servir		Spread
Faire cuire		Pour
Mélanger		To mould, shape
Étaler		Serve
Pétrir		Garnish, Add topping
Disposer		Let it cook
Diluer		Arrange, place
Garnir		Dilute

4. La pizza selon Maria -

Ingrédients (6 personnes):

Pour _____ il vous faudra:

400 gr de farine

25 gr de levure fraîche

2 _____ à soupe d'huile d'olive

1 verre et demi d' _____

sel

sucré en poudre

Pour la sauce tomate:

5 grosses _____ bien rouges et bien mûres

2 gousses d'ail concassées

1 petit bouquet d'origan _____

sel

paprika doux (cela donne encore plus de couleur à la sauce)

Pour la garniture:

200 gr de _____ râpé, moi, j'ai mis de la mozzarella, c'est plus _____

des olives dénoyautées noires ou _____

1 poivron (le mien est rouge)

un peu d'huile _____

1 oignon en lamelles, c'est une question de goût, on peut mettre des champignons en lamelles et du sel

4a. Complétez avec les mots ci-dessous

tomates -cuillères - frais- la pâte - vertes - eau
tiède- d'olive - italien - fromage

4b. Trouvez dans le texte

You will need =

Salt =

Red and ripe =

Sugar in powder form =

Sliced up mushrooms =