

## 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 =