

***Tous les enfants aiment la pizza et tous les enfants aiment faire de la pizza !***

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients de base :

**Pour la \_\_\_\_\_ :**

- 300 g de farine
- 3 \_\_\_\_\_ à soupe d'huile d'olive
- 1 \_\_\_\_\_ à thé de sucre
- 1 sachet de levure de boulangerie

**Pour la garniture :**

- Sauce tomate
- mozzarella
- origan
- pepperoni, \_\_\_\_\_, etc ...

-verser	-diluer	-ensuite
-saupoudrer	-finalement	-fromage
-cuillère	-mélanger	-varier
-d'abord	-pétrir	-mettre (x2)
-étaler	-pincée	-champignons
-ajouter	-faire cuire	-plat
-garnir	-pâte	-lever
-servir	-mains	-garnitures
-deuxièmement	-prochainement	
-attendre	-sauce	-cuillères

**Préparation :**

**1. Le grand mélange**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ la farine dans un bol  
et \_\_\_\_\_ l'huile d'olive et le sucre. \_\_\_\_\_ le

sachet de levure de boulangerie dans un petit verre d'eau chaude et \_\_\_\_\_ aux autres ingrédients.

## **2. Le pétrissage :**

\_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ la pâte directement avec  
les \_\_\_\_\_, c'est-à-dire, \_\_\_\_\_  
jusqu'à obtention d'une boule. \_\_\_\_\_ au moins une  
heure pendant que la pâte \_\_\_\_\_.

## **3. Au bout du rouleau :**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ la pâte avec un  
rouleau à pâtisserie et \_\_\_\_\_-la sur du papier  
sulfuré (sur un \_\_\_\_\_ de pizza)

## **4. On crée sa pizza :**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ selon les  
envies en commençant toujours par étaler de la \_\_\_\_\_  
tomate et puis \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ et les  
\_\_\_\_\_, en finissant avec une  
\_\_\_\_\_ d'origan.

## **5. Ca chauffe !:**

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ au  
four pendant 20 à 30 minutes à 210°C (cela peut  
\_\_\_\_\_ selon le four). \_\_\_\_\_ avec  
une bonne salade verte.