

HELENE FREBOURG



Pizza

La liste des courses

- 1 rouleau de pâte à pizza de 260g (ou un sachet de mix à pizza Gourmandises)
- 200 ml sauce tomate (1 petite brick Heinz)
- 2 tomates
- 80 g de mozzarella
- 40 g de gruyère rapé
- 20 g de parmesan
- 1 ou 2 tranches de jambon
- olives & herbes en option

Les temps

- préparation : 10 mn
- cuisson : 15 mn

La photo



Agrandir cette photo

Déroulé

- Préchauffez le four à 180°C
- étalez la pâte à pizza et la déposer sur la toile Silpat, posée sur la plaque allu
- étalez la sauce tomate sur toute la pâte
- sur la planche à découper, taillez avec le Santoku, en morceaux plus ou moins petits, les tomates, la mozza, le jambon
- dans le cul de poule, mélangez bien tous les ingrédients, avec la spatule,
- répartir sur la pâte
- au four pour environ 10-15 mn
- posez la pizza sur la planche à découper & découpez avec le Santoku les portions (**attention de ne pas découper sur la Silpat**)
- vous pouvez mettre au congélo des portions enveloppées de film étirable
- et bien sur, vous pouvez varier la quantité des ingrédients, pour une pizza plus ou moins généreuse.

Pour plus d'infos sur les pizzas, voir

<http://demarle-avec-stella.com/2012/07/pizza.html>

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Dérouleuse + film alimentaire

MA 1000



Gant de Four Guy Demarle Rouleau de Film Alimentaire

CH 8



MA 1001



Lot de 2 Spatules

MA 113007



Couteau d'Office 10 cm

MA 124210



Couteau Santoku

MA 124600



Planche à Découper Flexible

MA 130705



Râpe 2 mm

MA 216011



Minuteur

MA 250601



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



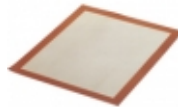
Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Toile SILPAT 37,5 x 27,5 cm

SP 3727



Toile Silpat 40 x 35 cm

SP 4035



Tablier Enfant "Gourmandises"

VR00172



Lot de 2 Maniques

VR00176



Chevalet "SILPAT" FR

VR10854



Créer ma thématique