

## PIZZA TOMATE ET FROMAGE



### RÉALISATION DE LA PIZZA TOMATE ET FROMAGE

Recette de la pizza à la tomate et au fromage, la plus simple des pizzas. Une pizza à faire avec une pâte à pain achetée chez le boulanger ou une pâte à pizza fraîche ou surgelée.

### LES INGRÉDIENTS :

500 g de pâte à pizza ou pâte à pain 50 ml de sauce tomate 1 boule de mozzarella

### LES ÉTPES POUR RÉALISER CETTE RECETTE :

Pour cette recette de quiche au saumon vous pouvez utiliser une [pâte brisée](#) fraîche faite maison ou une [pâte brisée](#) surgelée. Selon son âge aidez votre enfant à : Dérouler ou étaler la pâte et la poser sur la plaque du four. Conserver le papier sulfurisé s'il y en a un, ainsi la quiche sera très facile à démouler et cela évite de rajouter de la matière grasse. Couper la mozzarella en morceaux Etaler la sauce tomate sur la pâte à pizza. Répartir le fromage sur la pâte à pizza. Mettre la pizza à cuire dans un four chaud pendant 10 à 15 minutes. Il ne reste plus qu'à servir la pizza !

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

**6,49 €**

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

**1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

**1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**



Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)