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 Etaller 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
Réf : 01292
6,49 €

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