

Pizza classique



Ingrédients nécessaires

origan : 5cc
sauce tomate : 200g
pâte à pizza : 1
jambon blanc : 2 tranche(s)
mozzarella : 125g
oignon : 1
poivre : 3cc
sel : 2cc

Préambule

Tout le monde aime les pizzas, et toi ? Essaie d'en faire une toi-même. Cette recette est très conviviale et mettra tout le monde à contribution !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par étaler la pâte à pizza et répartis la sauce tomate dessus. Puis, préchauffe ton four à 200°C.



Etape 2

Coupe les tranches de jambon en gros morceaux et pose-les sur la sauce tomate.



Etape 3

Occupe-toi ensuite de la mozzarella. Coupe-la en petites lamelles et dispose-la sur la pizza.



Etape 4

Procède de la même façon pour l'oignon, après l'avoir épluché.



Etape 5

Sale, poivre et ajoute de l'origan, si tu en as.



Etape 6

Pour finir, la pizza doit cuire environ 20 minutes, à 200°C. Une fois ce temps écoulé, elle est prête. Et comme on dit en Italie, "buon appetito" !

