

# 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" !

