



Merida

PIZZA DANS LE MILLE

• Pour 2 personnes •

Ingédients

450 g de pâte à pizza

1 cuillère à soupe
d'huile d'olive

1 tasse de sauce
pour pizza

1½ tasse de
mozzarella râpée

Garnitures

Jambon en dés, Pepperoni,
Brocolis hachés,
Poivrons en dés,
Ananas en morceaux,
Tranches d'olives noires

Astuce

*Si vous utilisez des
morceaux d'ananas comme
garniture, épongez-les
d'abord avec du papier
absorbant ou un chiffon
propre pour retirer
l'excédent de jus et
éviter que la croûte
ne se ramollisse.*



Pour la princesse Merida, rien n'est plus important que de pouvoir faire ses propres choix. C'est pourquoi cette recette de pizza vous laisse choisir les garnitures que vous préférez.

Instructions

1. Divisez la pâte à pizza en deux et pétrissez chaque morceau pour en faire une boule. Placez les boules de pâte dans un grand saladier et recouvrez d'un film plastique. Laissez reposer à température ambiante pendant 10 minutes.
2. Demandez l'aide d'un adulte pour préchauffer le four à 220°C. Huilez légèrement deux plaques de cuisson.
3. Sur un plan de travail fariné, étalez les deux boules de pâte en cercles de 0,6 cm d'épaisseur. Déposez délicatement chacun d'entre eux sur une plaque de cuisson préparée.
4. Étalez des cuillerées de sauce pour pizza sur les deux pâtes. Recouvrez de mozzarella râpée.
5. Ajoutez les garnitures de votre choix. Placez-en une au centre, par exemple du jambon ou des tranches de pepperoni. Puis, disposez une deuxième garniture en cercle autour de la première. Continuez ainsi, de façon à créer un motif coloré en forme de cible, jusqu'à ce que vous arriviez à la croûte.
6. Demandez l'aide d'un adulte pour enfourner. Faites cuire les pizzas sur différentes grilles du four jusqu'à ce que les bords et le dessous de la pâte soient dorés (environ 15 minutes). Changez la position des plaques après 7 ou 8 minutes pour une cuisson uniforme.
7. Laissez les pizzas cuites refroidir légèrement avant de les découper en tranches et de les servir.

