

PIZZAS MAISON (avec robot de cuisine)

Vous aimez les recettes simples et gourmandes ?
Hé bien voilà ce qu'il vous faut !

Rapide, facile et délicieuse, elle ravira vos invités
en toute convivialité.

Aliment santé par excellence.

À nos fourneaux !!!

PIZZAS MAISON

Ingrédients pour 4 pizzas:

Pâte :

30 cl de Lait tiède

30 cl d'Eau tiède

900 g de Farine

1 cac Sel

4 cas Huile d'Olive

30g de Levure du boulanger

Garniture :

1/2 Poivron

1 Oignon

4 Tranches de Jambon

1 Pot Sauce Tomate cuisinée

Fromage Râpé



Vous pouvez naturellement varier
Les ingrédients à votre goût...

PIZZAS MAISON

Préparation :

Verser la moitié de l'eau et du Lait au fond de la cuve.
Ajouter la totalité de la farine.
Verser l'autre moitié d'eau et de lait tiède.
Ajouter sur le côté le sel,
La levure de l'autre côté et l'huile ensuite.
Mélanger à vitesse lente et avec le Crochet pendant environ 5 minutes.
Sortir la pâte, la bouler et la laisser reposer dans un plat recouvert d'un torchon.
Laisser doubler de volume.
Rabaisser la pâte et faites 4 boules
De pâte que vous laisserez reposer
Quelques minutes avant de l'étaler.



PIZZAS MAISON

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°

**Etaler la pâte dans des platines farinées.
Etaler la sauce tomate en premier et en respectant une bordure .**

Répartissez votre garniture et recouvrez légèrement de fromage râpé.

Enfournez vos pizzas pendant environ 15 minutes.



PIZZAS MAISON

Et voilà !!

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à déguster.

Simple, pas cher, délicieux...

ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?...



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES
SUR LE SITE INTERNET

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...