

**Pizzas**  
Au choix

Type de recette : Pizza



Ingrédients :

Matériel :

Pâte à pizza : **pour 3 élèves**

Farine : 300g

Levure de boulanger : 15-30g

Eau tiède : 12 cuillères à soupe

Sel : une pincée

Huile d'olive : 3 cuillères à soupe

Origan : si on veut

Garniture – coulis de tomate : **pour 6 élèves**

Tomates pelées : 9 - 12

Oignon : 2

Ail : 3 gousses

Huile d'olive : 2-3 cuillères à café

Sel et poivre : 2-3 pincées

Origan : 2-3 pincées

Garniture – décor au choix : **pour 1 pizza**

Champignon 2-3

Poivron 1/3

Pepperoni 15 g

Oignon 1

Fromage de chèvre 2-3 tranches

Mozzarella 1/2

Fromage râpé 50g

Anchois

Décoration de l'assiette :

Petites tomates

Petites olives

Gants

Couteau, Fourchette, Cuillère

Eplucheur

Balance

Bol

Assiette de présentation -dressing

Saladier

Fouet, mixer batteur

Casserole

Cuillère en bois

Point de chauffe

Passoire

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Pâte : 10 min + repos env. 40 min

Garniture : 30-40 min

Salade et déco : 10 min

Pizzas : Four 25-30 min environ (180°C)

<p align="center"><b>Préparation</b> <b>Pizza</b></p>	<p align="center"><b>Accompagnement</b> <b>Salade verte</b></p>
<p><b>1) <u>La pâte à pizza</u></b>            Dans un saladier, mélanger l'eau tiède, le sel et la levure de boulanger.            Ajouter la farine, l'huile d'olive.            Pétrir quelques minutes.            Battre la pâte pour la rendre plus souple et plus élastique.            Puis laisser la pâte lever (air de la salle, recouvrir d'un torchon)</p> <p><b>2) <u>Le coulis de tomate :</u></b>            Eplucher l'oignon et l'ail.            Les émincer.            Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail avec de l'huile d'olive.            Ajouter les tomates pelées et l'origan.            Cuire environ 10-15 minutes.            Saler et poivrer.            Puis réserver.  <u>Ajouter un peu de concentrer de tomate si besoin (pour épaissir)</u></p> <p align="center"><b><u>Préchauffer le four à 180°C.</u></b></p> <p><b>3) <u>La garniture :</u></b>            Laver ou / et essuyer les légumes.            Couper les ingrédients choisis en morceaux ou en lamelles : champignons, poivrons, fromage de chèvre, mozzarella...            Pepperoni.            Anchois...            Selon votre envie, rajouter de l'origan.            Saler et poivrer.            Râper le fromage type gruyère.</p> <p><b>4) <u>Réalisation de la pizza :</u></b>            Etaler la pâte à pizza sur un plan fariné.            Puis la disposer sur la grille ou sur le plat.            A l'aide du pinceau, badigeonner la pâte d'huile d'olive.            A l'aide d'une passoire, filtrer le coulis pour ne pas avoir trop de jus de tomate.            Verser le coulis de tomate en laissant le bord libre sur 1 cm.            Parsemer la moitié du gruyère râpé.</p> <p>Disposer les ingrédients de garniture.            Parsemer le reste du fromage râpé.            Verser un peu d'huile d'olive.            Enfourner pendant 25-30 minutes à 180°C.</p>	<p>Servir            avec une petite salade verte,            des petites tomates            et des olives,            selon votre goût.</p>