

DÉFI ALIMENTATION



PIZZA



Pour 6 personnes



15' préparation et 20' cuisson



Coût* : 7,5 €
soit 1,25 €/pers

LES INGRÉDIENTS

- 100gr de farine T55
- 50ml d'eau
- 5gr de levure
- 20ml d'huile d'olive
- 5gr de sel
- 1 boîte de concassé de tomates
- 12 olives noires
- 150gr de gruyère râpé
- 1 oignon
- 3 tranches de jambon cuit

LES VARIANTES

Soyez créatifs pour la garniture de vos pizzas maison, faites la part belle :

- aux légumes (poivron, artichaut, aubergine...)
- à toutes sortes d'aromates (origan, basilic, curry...).

Elles n'en seront que plus légères !

LA PRÉPARATION

Pétrir ensemble l'eau, la levure et la farine pendant 5 minutes.

Ajouter le sel et **pétrir** encore 3 minutes.

Étaler la pâte et la garnir avec les ingrédients choisis.

Mettre à cuire au four (210°C) pendant 10 minutes.



Recette très facile
et rapide !
Une alternative
aux pizzas
industrielles.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte