



## PREPARAZIONE

**UNO** Ouvrez une bouteille de vin et servez-vous un verre!

**DUE** Préchauffez le four à 400° F. Tapissez deux plaques de cuisson de feuilles de papier sulfurisé.

**TRE** Saupoudrez un peu de farine sur le comptoir. Roulez chacune des boules de pâte dans la farine.

**QUATTRO** Prenez la pâte dans vos mains et étirez-la. La pâte va se réchauffer et s'étirer de mieux en mieux. Saupoudrez-la de nouveau de farine et étirez-la avec un rouleau à pâte pour en faire un ovale d'environ 20 cm x 40 cm.

**CINQUE** Pour la pizza enfant, étirez la pâte pour en faire un ovale d'environ 12 cm x 25 cm. Si vous optez pour la réalisation d'une pizza lapin, utilisez le gabarit fourni.

**SEI** Déposez les pâtes sur la plaque de cuisson et répartissez uniformément la sauce tomate basilic sur la pizza.

**SETTE** Sur les pizzas pour enfants, ajoutez les tranches de pepperoni, puis le fromage.

**OTTO** Sur les pizzas pour adultes, ajoutez les tranches de pepperoni, le fromage, les poivrons et les champignons, puis terminez avec les cubes de pepperoni.

**NOVE** Faites cuire au centre du four pendant 20 minutes (le temps de cuisson peut varier en fonction du type de four).

**DIECI** Tartinez les tranches de pain et grillez environ 1 minute de chaque côté, au four à gril, sur le BBQ ou à la poêle jusqu'à ce que le pain soit doré.

**UNDICI** Dégustez!



**NOTA BENE** – Ce délice doit être consommé dans les 24 heures.

enfants

## PIZZE PER LA FAMIGLIA

Pizza Americana de la Maison et pizza pepperoni fromage



Prép.  
5 m



Cuisson  
20 m



Portions  
4

## INGREDIENTI

Boule de pâte (2)  
Sauce tomate basilic  
Tranches de pepperoni  
Poivrons verts  
Champignons  
Fromage mozzarella  
Pepperoni en cubes

## ENFANTS

1/2 boule de pâte (2)  
Sauce pizza  
Tranches de pepperoni  
Fromage mozzarella  
Poivrons, olives

## ACCOMPAGNAMENTI

Bouteille de vin  
Tranches de pain à griller  
Tartinade à l'ail



CUCINARE  
CON PACINI