

Pizza des enfants

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 petite boîte tomates en dés
- 2 tranche jambon cuit
- câpres
- origan
- mozzarella
- gruyère râpé
- 700 g pâte à pizza
- 440 g farine
- 1 sachet levure de boulanger
- 1 pincée sel
- 1 c. à soupe huile
- 2 verre eau

Graissez la tôle avec de la margarine. Etalez la pâte directement dans la tôle. Garnir le fond avec les tomates en dés puis disposez les éléments de la garniture : julienne de jambon cuit, tranches de mozzarella. Saupoudrez de gruyère râpé et d'origan, répartir les câpres. Cuire à four chaud à 220 degrés (th. 7-8) pendant 15 à 20 minutes.

Temps de préparation: 0:40

Classification: Italie (pays d'origine), quiche/pizza (plat), moyenne (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Philippe Bégou

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo