

# Pizza Italienne

## Il te faut:

- Une boule de pâte a pizza
- De la farine
- De la sauce tomate
- De la mozzarella
- Des champignons de Paris
- Des tomates
- Du jambon
- Des olives noires et vertes
- Du basilic
- De l'origan

## Marche à suivre:

1. Coupez toutes vos garnitures et réservez les.
2. À l'aide du rouleau à pâte, étalez la boule de pâte sur un plan de travail fariné.
3. Répartissez un peu de sauce tomate sur la pâte à pizza avec la cuillère à soupe et mettre un peu d'origan et de basilic.
4. Répartissez la garniture de façon homogène en commençant par la mozzarella puis à vous de laisser libre cours à votre imagination
5. Enfouez dans le bas du four 10 minutes à 220°C, four bien chaud.
6. Servez avec un petit bouquet de basilic.

