



Pizza Margherita

INGRÉDIENTS

- Pâton à pizza
- Sauce tomate - 2 cuillères à soupe
- Mozzarella - émietée en morceaux
- Feuilles de basilic frais
- Huile d'olive



1



Déposez votre pâton sur la semoule et retournez-le sur place 2 à 3 fois.

2



Étalez votre pâton pour obtenir la taille souhaitée.

3



Placez votre disque sur la pelle à pizza.

4



Ajoutez 2 cuillères de sauce tomate.

5



Répartissez les morceaux de mozzarella sur votre pizza.

6



Déposez votre pizza dans le four à l'aide de la pelle.

7



Retournez votre pizza régulièrement, 3 à 4 fois.

8



Sortez votre pizza et ajoutez des feuilles de basilic.

9



Versez un filet d'huile d'olive.

10



Dégustez votre pizza Margherita chaude et croustillante