



Pizza aux poivrons et aux oignons rouges

INGRÉDIENTS

- ☐ Pâton à pizza
- ☐ Sauce tomate - 2 cuillères à soupe
- ☐ Mozzarella - émietée en morceaux
- ☐ Tomates cerises : 3 à 5
- ☐ Poivrons : un tiers - coupé en dés
- ☐ Feuilles de basilic frais : 3 à 4 feuilles

- ☐ Oignon rouge
- ☐ 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 Dispersez les tomates cerises sur le dessus.



7 Dispersez l'oignon rouge.



8 Ajoutez le poivron.



9 Glissez la pizza dans le four.



10 Sortez votre pizza une fois qu'elle est cuite, ajoutez quelques feuilles de basilic.



11 Versez un filet d'huile d'olive.



12 Servez immédiatement et profitez de chaque bouchée