



# Mamma mia! Fais ta pizza!

La pizza est née il y a longtemps dans les quartiers de Naples où elle était le plat principal des dockers. À l'origine, c'était une simple galette servant à mesurer la température du four du boulanger... Puis on en fit un casse-croûte en l'agrémentant d'un petit quelque chose... Maintenant, c'est carrément un plat célèbre à travers le monde entier!

## Recette pour 2 pâtes

(Demande à un adulte de faire la recette avec toi !)

Dans 25 cl d'eau tiède, ajoute 7g sel et un sachet de levure de boulanger, laisse reposer 10 min. Ensuite ajoute 300g de farine et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Puis pétris pendant 30 min jusqu'à former une pâte lisse. Une fois le pétrissage fini, couvre la boule de pâte d'un torchon propre et humide et laisse-la monter au moins 2h dans une pièce à température ambiante.

Une fois la pâte reposée, reforme deux boules puis farine-les pour qu'elles ne collent plus aux mains.

Préchauffe le four à 250 degrés. Étale les pâtes sur du papier sulfurisé préalablement badigeonné d'huile d'olive.

Met sur deux plaques, puis garnis ta pâte!

