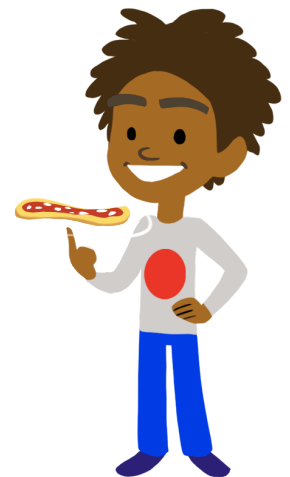


Liste des ingrédients à acheter (pour 4 personnes)

Quantité	Ingrédient	Prix par unité	Prix par pizza
Pâte			
450 g	Farine	CHF	CHF
½ dé	Levure	CHF	CHF
200 ml	Eau tiède	CHF	CHF
2 c. à s.	Huile d'olive	CHF	CHF
1 c. à café	Sel	CHF	CHF
Sauce tomate			
1	Oignon	CHF	CHF
1 c. à s.	Huile d'olive	CHF	CHF
1	Gousse d'ail	CHF	CHF
2 boîtes	Tomates passées	CHF	CHF
½ c. à café	Basilic haché	CHF	CHF
½ c. à café	Thym haché	CHF	CHF
½ c. à café	Origan haché	CHF	CHF
	Sel, poivre	CHF	CHF
Garniture (selon les goûts)			
200 g	Mozzarella	CHF	CHF
	Salami	CHF	CHF
	Thon	CHF	CHF
	Jambon	CHF	CHF
	Champignons	CHF	CHF
	Olives	CHF	CHF
	Ananas	CHF	CHF
		CHF	CHF
		CHF	CHF
Supplément			
	Ustensiles	CHF	CHF
	Personnel	CHF	CHF
	Bénéfice	CHF	CHF
Total		CHF	CHF



Recette

Pâte

1. Dans un bol, mélanger la farine et le sel et creuser un puits.
2. Délayer la levure dans un peu d'eau.
3. Insérer la levure délayée, le reste de l'eau et l'huile dans le puits.
4. Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte.
5. Laisser reposer env. 1 heure.

Sauce tomate

1. Éplucher et hacher fin l'oignon et l'ail.
2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon et l'ail.
3. Y ajouter les tomates passées.
4. Ajouter le basilic, le thym et l'origan.
5. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Garnir la pizza

1. Préchauffer le four à 220 °C.
2. Étaler la pâte à pizza en fonction de la taille du plat.
3. Répartir la sauce tomate sur la pâte et ajouter la mozzarella.
4. Compléter avec d'autres ingrédients selon les goûts.
5. Faire cuire 20 minutes au four à chaleur tournante.