



Elvea, L'Italie chez vous

Pizzas de Noël



Ingrédients pour Personnes

- 1 portion
- 1 boîte

de pâte à pizza prête à l'emploi ou faite maison
ELVEA Pizza a Casa
mozzarella
olives mixtes
cubes de poivron
champignons
salami

Préparation

Étalez soigneusement la pâte à pizza.

Enlevez soigneusement les moules de Noël de la pâte et placez-les l'un à côté de l'autre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Pétrissez le reste de la pâte en une belle boule et roulez-la encore une fois pour pouvoir faire ressortir de nouveau les formes.

Décorer les petites pizzas. Commencez toujours par la sauce tomate et étalez-la bien. Assaisonnez avec un peu d'origan et poivre et terminez avec de la mozzarella et d'autres friandises.

Faites-les cuire à 200°C pendant environ 10 minutes dans un four préchauffé.

Si vous voulez les faire cuire avant et les réchauffer ensuite, faites-les cuire à 180°C et assurez-vous qu'ils ne sont pas complètement cuits - environ 8 minutes.

Buon appetito !

Info recette: Must Be Yummie

