

PIZZA

	MÉTRIQUE	INGRÉDIENT	IMPÉRIAL
sauce:	75mL	pâte aux tomates	1/3 tasse
	75mL	eau	1/3 tasse
	2mL	sel (facultatif)	½ cuiller à thé
	15mL	huile	1 cuiller à soupe
	2mL	origan	½ cuiller à thé
	pincée	poivre	pincée
	quelques gouttes	Tabasco	quelques gouttes
pâte:	125mL	<i>eau tiède</i>	½ tasse
	2mL	sucré	½ cuiller à thé
	8mL	levure	1 ½ cuillers à thé
	2mL	sel	½ cuiller à thé
	30mL	huile	2 cuillers à soupe
	300mL	farine	1 ¼ tasses

1. Faire chauffer le four jusqu'à 400°F/200°C.
2. Graisser une plaque à pizza.
3. Pour préparer **la sauce**, combiner tous les ingrédients ensemble dans un petit bol. Mettre de côté jusqu'à étape 7.
4. Préparer les **garnitures** au besoin (ex - fromage râpé, légumes coupés). Mettre de côté jusqu'à étape 8.
5. a) Pour préparer **la pâte**, mesurer dans un bol moyen, l'eau **tiède**. Ajouter le sucre et la levure. Mettre de côté pendant 10 minutes. Remuer.
 - b) Ajouter le sel, l'huile et la moitié de la farine. Battre à la fourchette.
 - c) Ajouter la farine restante. Battre à la fourchette.
 - d) Mettre un peu de farine sur le comptoir. Y disposer la pâte. Pétrir et former dans une boule.
6. Placer la pâte sur une plaque à pizza et presser-la assez pour couvrir la plaque.
7. Répandre la sauce.
8. Ajouter les garnitures.
9. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes.

Suggestions pour les garnitures: saucisses pepperoni, champignon, piment vert, oignon, ananas, fromage Mozzarella

NB: Cette pâte n'a pas besoin de rester pour se monter.

EQUIPMENT LIST

Here is a list of the EQUIPMENT (not the ingredients) that you will need to make Pizza. Put an asterisk (*) beside the ones that you will need to put on the blue tray.

MEASURING (METRIC)	CUTTING	PREPARING	COOKING
Small Measures	1 cutting board	1 large mixing bowl	1 pizza pan
2mL	1 sharp knife	3 custard cups (for sugar, salt, yeast)	
	1 grater	2 medium or small mixing bowls (one for flour and salt; one for tomato sauce)	
15mL	1 pizza cutter	1 rolling pin	
		1 wooden spoon or fork	
Dry Measures		1 spoon or fork	
50mL			
125mL			
250mL			
Liquid Measures			
250mL			

Qui va.....

1. allumer le four? _____
2. graisser la plaque à pizza? _____
3. préparer la sauce? _____
4. râper le fromage? _____
5. préparer les autres garnitures (champignons, piment verts, etc.)?

6. ramasser et préparer la levure, l'eau tiède et le sucre?

7. ramasser la farine, le sel et huile?

8. finir à préparer la pâte (voir étape #5)?

9. disposer la pâte sur la plaque à pizza?

10. ajouter la sauce? _____
11. ajouter les garnitures? _____
12. mettre au et retirer du four? _____
13. préparer le pain d'ail? _____

