

MINIS PIZZAS

Les ingrédients



farine



beurre



lait



sauce tomate



saucisse



mozzarella
rappée



sel



poivre

Les ustensiles



Un saladier



Un couteau



Une cuillère



Un fouet



Une balance



Une planche
à découper



Un rouleau
à pâtisserie



Du papier
sulfurisé



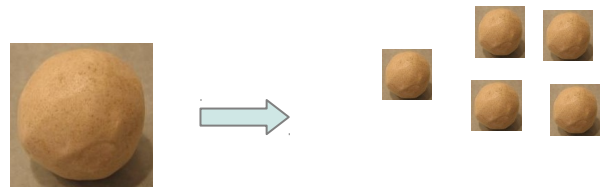
Versez 285 grammes de farine et 60 grammes de beurre ramolli dans le saladier.



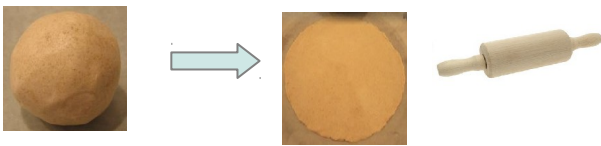
- 1) Ajoutez $\frac{1}{2}$ cuillère de sel dans le saladier.
- 2) Mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange ait la consistance de miettes.



- 1) Ajoutez 9 cuillères de lait.
- 2) Mélangez bien pour obtenir une boule de pâte lisse.



Partager la pâte en 5 petites boules.



Étalez les 5 petites boules pour obtenir des galettes de 13cm.



- 1) Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.
- 2) Mettez les galettes sur la plaque du four.



Coupez 3 saucisses en petits morceaux sur la planche à découper.



- 1) Recouvrez les galettes de sauce tomate.
- 2) Ajoutez les morceaux de saucisse et la mozzarella rappée.



Mettez les pizzas dans le four pendant 15 à 20 minutes.