R012 La Planche: un guide étape par étape pour réussir facilement votre recette

Pizza chorizo et poivrons

☐ Pâton à pizza

- ☐ Sauce tomate 2 cuillères à soupe
- ☐ Mozzarella : environ un tiers d'un morceau
- ☐ Oignons rouges : une tranche
- ☐ Chorizo: environ 15 à 20 tranches
- ☐ Poivrons : un tiers





Déposez votre pâton sur la semoule et retournez-le sur place 2 à 3 fois.



Étalez votre pâton pour obtenir la taille souhaitée.



Faites glissez votre pelles sous votre pâte.



Étalez la sauce tomate sur la pâte de manière uniforme.



Répartissez la mozzarella sur la sauce.



Dispersez les oignons rouges.



Ajoutez les tranches de chorizo.



Parsemez les dés de poivrons.



Ajoutez un peu d'origan séché.



Enfournez votre pizza.



Dégustez!