







# FAIS TA PIZZAZ

À LA MAISON

## PIZZA PEPPERONI-FROMAGE

Vivez l'expérience Normandin à la maison grâce à nos pizzas à cuisiner en famille! Faites plaisir aux enfants en préparant avec eux leur pizza préférée: la pepperoni-fromage. Une activité amusante et ludique qui amusera petits et grands, c'est garanti! Tout le monde aimera mettre la main à la pâte pour préparer le souper.

### INGRÉDIENTS FOURNIS

-  **2 boules de pâte à pizza**
-  **260 g de fromage mozzarella**
-  **260 g de pepperoni**
-  **260 g de sauce à pizza**

Contient: blé, gluten, lait  
Peut contenir: arachides, graines de sésame, mollusques, crustacés, moutarde, noix, œufs, poissons, soya, sulfites

À AVOIR  
À LA MAISON

- FARINE
- TÔLE DE CUISSON

### SUGGESTION DU CHEF :

Vous pouvez ajouter des poivrons et des tomates fraîches pour un extra de couleurs!

# MARCHE À SUIVRE



Conservez les pâtes à pizza dans un plat hermétique jusqu'au moment de l'utilisation et préchauffez le four à 450 °F.



Déposez un peu de farine sur le plan de travail. Collez les deux boules de pâte ensemble pour n'en former qu'une seule, puis roulez-la dans la farine. Écrasez ensuite la pâte sur le plan de travail afin d'obtenir un cercle d'un diamètre d'au moins 8 à 9 po.



Étirez la pâte pour y donner la forme et la grandeur désirées. Il est possible d'abaisser la pâte au rouleau, mais vous obtiendrez alors une croûte plus mince.



Sur une tôle de cuisson légèrement farinée, déposez la pâte. Étendez la sauce sur la pâte, puis répartissez le pepperoni, le fromage et les légumes (si désiré). Déposez dans le four sur la grille du milieu et faites cuire de 10 à 12 minutes.



**BON APPÉTIT!**

La pizza sera prête quand la croûte sera bien dorée, tant sur le dessus qu'en dessous. Le fromage doit également être bien fondu et légèrement coloré.