

# Pizza à pâte épaisse de luxe

Pizza à pâte épaisse de luxe avec de Pizzaiolo Kit Dr. Oetker

6 - 8 servings



Facile



up to 25 Min.



## Ingrédients:

### Pizza:

- 1 de Pizzaiolo Kit Dr. Oetker
- 250 ml d'eau chaude
- 5 ml de poudre d'ail
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 ml de sel de mer
- 60 ml de parmesan frais râpé
- 250 ml de pepperoni tranché environ 36 tranches
- 500 ml de fromage pizza mozzarella Selection
- 750 ml de champignons cremini tranchés
- 1 poivron vert petit, épépiné et tranché
- 0.5 petits oignons tranché
- 250 ml d'olives noires tranchées

- 1 Pizza:**  
Préchauffer le four à 425 F.
- 2** Dans un grand bol, combiner le mélange à croûte, l'eau chaude et la poudre d'ail jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Pétrir la pâte de façon à obtenir une boule lisse, pendant environ 2 ou 3 minutes. Couvrir et laisser reposer pendant au moins 15 minutes.
- 3** Étaler l'ail et l'huile dans une poêle en fonte ronde de 9 pouces. Parsemer de sel et de parmesan.
- 4** Façonner la pâte en un cercle de 13 pouces, puis l'abaisser soigneusement dans la poêle, en la repliant le long du bord inférieur et en la pressant uniformément jusqu'au rebord.
- 5** Étalez la sauce à pizza d'un (1) sachet sur la pâte et garnir d'une (1) tasse de fromage, 1/2 tasse de pepperoni, et la moitié chacun des champignons sautés, poivrons verts, oignon et olives noires.



**Dr. Oetker Canada Ltd.**

- 6 Verser sur le dessus un filet de sauce à pizza du second sachet; Couvrir du reste du fromage, du pepperoni, des champignons sautés, du poivron vert, de l'oignon et des olives noires.
- 7 Faire cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Couper la pizza en 8 tranches et servir.

