



Pizzas à l'orientale

(pour 70 petites pizzas environ)



Pâte à pizza :

2kg de farine

1 sachet de levure de boulanger (5g)

Sel – huile d’olive – eau

FARCE :

1kg de viande hachée

4 oignons moyens

½ poivron rouge

½ poivron vert

6 tomates

Persil plat 1 botte

1 boîte de concentré de tomate (250 g)

Sel – poivre

Pâte : mélanger le tout – couvrir et laisser lever ½ heure

Puis faire des boules de 5 à 7 cm de diamètre – Etaler en cercle –

Farce : Hacher fin les légumes – Mélanger avec les autres ingrédients

Couvrir les cercles de farce en couche fine

Mettre dans un four chaud 200° 5 minutes environ (selon four)

Idéal pour l’apéritif ou en entrée !