

Courte description : Comme dis le proverbe !
L'essayer c'est l'adopter, découvrez le goût savoureux des
aliments combinés.



Pizza jambon et jalapenos

Plat principal



Temps de préparation : 45 minutes pâte + garnitures

Cuisson : pâte pour précuire 10 à 15 minutes 350F

Cuire la pizza 10 minutes 350F

Ingrédients :

Pâte à pizza

2 tasses de farine tout usage

1 c.a. thé de levure

3/8 tasse d'huile de canola

1/8 tasse d'huile de jalapenos marinés ou huile ail & herbes Jepily

4 tasses d'eau tiède

1 c.a. thé de sel

Sauce à pizza de commerce

1 tasse de jambon coupé en dés

1 tasse de mozzarella râpée

2 c. table de Jalapenos marinés Jepily

Préparation :

Mélanger la farine, levure, incorporer l'huile de canola et l'huile Jepily. Ensuite ajouter l'eau tiède et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Vous devez ensuite étendre la pâte sur une plaque graissée et précuire entre 10 à 15 minutes à 350F.

Sortir du four et combiner tous les autres ingrédients tels que sauce à pizza, jambon, fromage ainsi que les jalapenos Jepily.

Cuire à 350F environs 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Recette offerte par : *Adriana du "Docteur de la chaise".*

Solidification – rembourrage – réparation
de chaises, banquettes, tables et bases.

Estimation gratuite demandé Alain.

Tél : 450-966-0614

Cellulaire : 514-756-7944

Bon Appétit !