

Pizza avec choux Bruxelles

Ingrédients :

pates :

- 500g Farine complet
- 500g Farine au céréale
- 1 paquet de levure
- 500g L'eau
- 100g Lait
- 20g L'huile
- 1 cuillère à café de Sel

Topping :

- 6 oignons
- 1l de sauce tomate
- L'ail en poudre
- Paprika en poudre
- Sel
- Persil
- Poivre
- Chicon
- Poireau
- choux Bruxelles
- L'huile
- Mozzarella râpé



Préparation :

Pates :

Mélanger les ingrédients dans un robot de cuisine. (+/- 15 minutes)

Sauce :

1. Couper les légumes en petites morceaux.
2. Faire cuire dans une casserole avec les épices et l'huile.
3. Ajouter du sauce tomates.

Pizza :

1. Fait 2 pizza avec la pates.
2. Mettre la sauce en dessus.
3. Finir avec du fromage mozzarella.
4. Mettre dans le four à 180°C pour 20-30minutes