



RECETTE HALLOWEEN

LA PIZZA D'HALLOWEEN



Notre pâte à pizza Au Pain Doré sera l'élément idéal pour vos pizzas spécial Halloween!

Pour cela vous aurez besoin de :

- *1 pâte à pizza prête à cuire Au Pain Doré*

Garnitures:

- *Sauce tomate pour la base de la pizza*
- *Le fromage de votre choix*
- *Des olives noires et/ou vertes*
- *Des rondelles de chorizo ou bacon*

Avant la préparation, veillez à décongeler votre pâte à pizza 4h avant à température ambiante, selon les instructions sur l'emballage

Préparation :

- *Disposez votre pâte à pizza Au Pain Doré sur une feuille de cuisson*
- *Déposez une généreuse couche de sauce tomate sur le fond de votre pizza*
- *Garnir votre pizza avec la garniture qui vous correspond le mieux*
- *Recouvrir d'une couche de fromage râpé*
- *Coupez des olives en deux et disposez les sur votre pizza, en forme d'araignée*
- *Coupez des tranches de bacon ou de chorizo et disposez les sur votre pizza*
- *Disposez de la sauce tomate autour des tranches pour faire les pattes de votre araignée*
- *Faites cuire 30min à 400°F*

Astuce:

Cette recette rapide et simple est parfaite pour faire avec vos petits monstres le soir de l'Halloween. N'hésitez pas à ajouter ou modifier les ingrédients selon vos goûts!

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !