Pizza d'alphabétisation!

Une alimentation saine qui aide les enfants à apprendre et à grandir. La pizza est quelque chose que tout le monde aime, est facile et amusant à faire ensemble.

Les garnitures

Soyez créatifs! Mettez vos viandes et légumes préférés sur votre pizza. Caribou, charcuterie, boeuf haché grillé! Ananas, poivrons verts, même brocoli! Essayez quelque chose de nouveau. Souvent c'est de la mozzarella sur la pizza, mais d'autres fromages pourrons faire bon goût.

Pour encourager votre enfant à exercer leur écriture demande leur de faire la liste d'épicerie des garnitures à pizza à acheter. Ils peuvent aussi lire la recette et de vous parler des ingrédients!

La cuisson

Les fours à pizza commercial chauffe jusqu'à 1000F! La plupart d'entre nous n`avons pas un four à la maison qui peut le faire, mais la plupart des fours iront à 500F donc, faire cuire votre pizza à cette température. Il vous aidera à obtenir une croûte bien croustillante et des garnitures parfaites.

La pâte

Pâte à pizza, c'est facile!

- 4 ½ tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de levure
- ¼ de tasse d'huile
- 1 ¾ de tasse d'eau tiède

Mélanger les ingrédients ensemble, puis pétrir la pâte pendant environ 10 minutes - une fois que la pâte soit lisse et élastique, vous savez que vous êtes fait!

Laissez lever pendant environ 1 heure

L'étirer sur une plaque à pizza ou une plaque à biscuits, puis ajouter les garnitures!

Mon fils adore râper le fromage alors chaque fois que nous faisons la pizza, il râpe le fromage et nous partageons des histoires ensemble dans la cuisine.