



Pizza Aux Saucisses

Sosisli Pizza



1 morceau de pâte à pain
6 morceaux de saucisse
1 poivron rouge
4 tasses de fromage parmesan râpé
6 cuillères à soupe de ketchup
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à soupe d'eau

Pétrissez la pâte prête de pain en rajoutant 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol. Laissez reposer pendant environ 20 minutes.

Coupez les saucisses finement, sortez les pépins du piment puis coupez à la grandeur des saucisses. Rajoutez dans le ketchup, 2 cuillères à soupe d'eau et 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol.

Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez sur une surface farinée, à la taille du plat de cuisson. Placez dans le plat de cuisson.

Mettez la moitié du mélange de ketchup, puis saupoudrez 1 tasse de fromage râpé, rajoutez la moitié des saucisses et du piment. Enfin rajoutez 1 tasse de fromage râpé.

Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la pâte devient rose et que le fromage fond dessus. Faites la même manipulation avec ce qui reste.

Coupez puis servez.

N-B ; Vous pouvez remplacer le ketchup par des tomates bouillies en peu de temps.