La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Pizza Pain

COÛT MATIÈRE PREMIÈRE



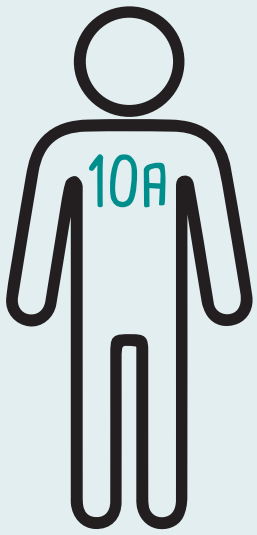
TEMPS DE RÉALISATION



QUANTITÉ DE DÉCHETS ÉVITÉS



AGE MINIMUM

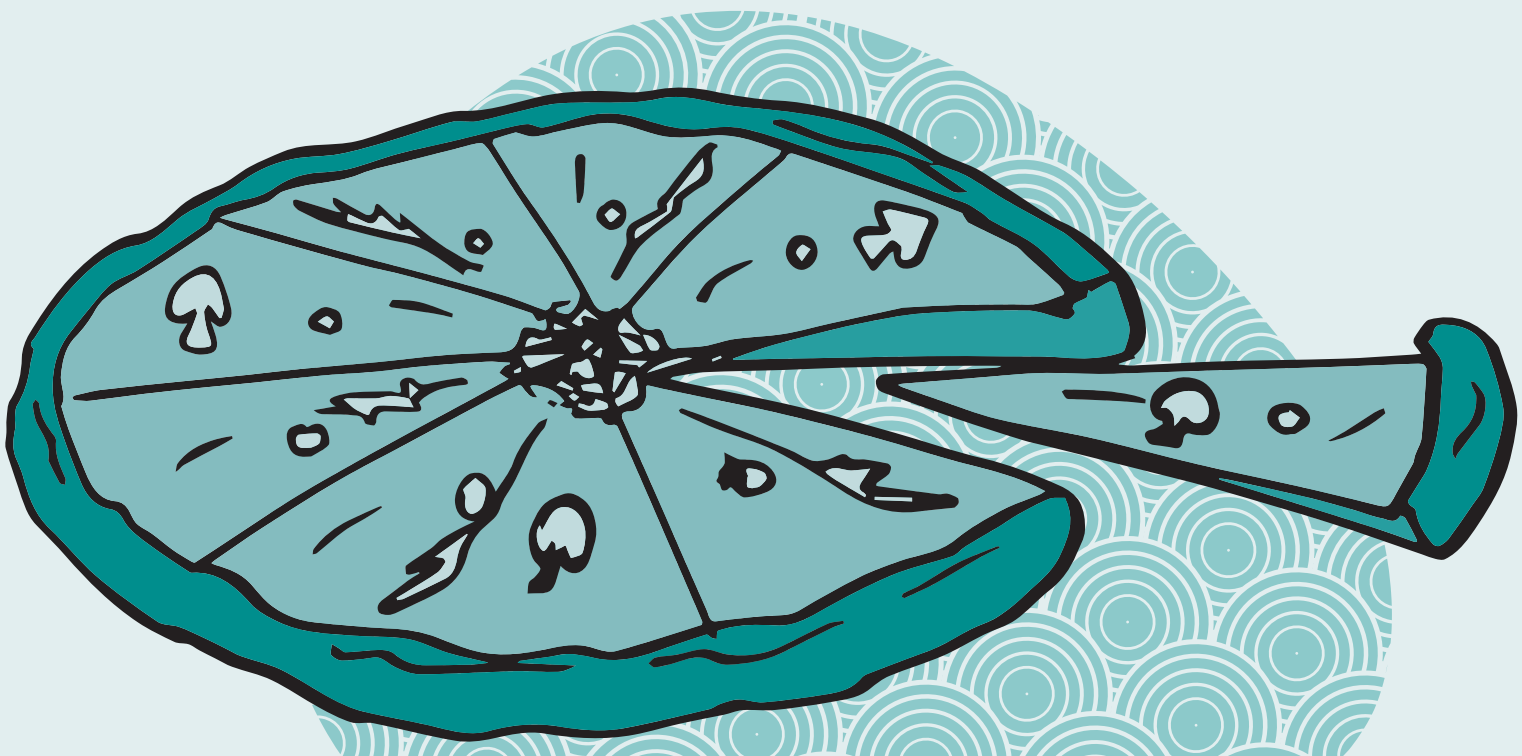


DIFFICULTÉ



ORIGINE





DATE // NOV 2023
AUTEUR // CORENTINE BERTHONNIERE
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto

pizza pain

Rec-02

= Compétences =

#Cuisiner

= Ingrédients =



1 Oeuf



200g de pain dur

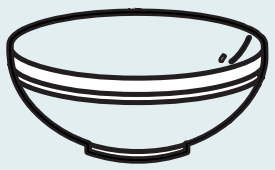


400 ml d'eau



Épices

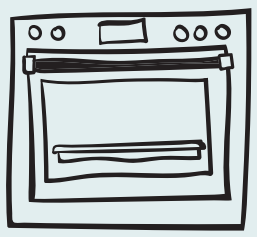
= Matériels =



saladier



Mixeur



Four



Poêle

= Les étapes =

1. Mixer le pain en chapelure
2. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédient, pour obtenir une pâte pas trop liquide.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Faire revenir de l'huile dans une poêle.
5. Étaler et faire cuire la pâte des 2 cotés en une ou plusieurs galettes.
6. Garnir à votre convenance.
7. Cuire au four 10 à 15 Min, selon la garniture choisie.

<u>Exemples de garnitures</u>

- Thon / Tomate / Aromates
- Tomate / Jambon / Fromage
- Légumes
- Crème / Poulet / Champignons

...

Laissez libre cours à votre imagination !