



Pizza rapide à votre goût

Pimpez votre pizza

Comment transformer votre pizza surgelée en un délicieux repas complet en un rien de temps!

Pas le temps de cuisiner pendant des heures? Avec une pizza surgelée en stock, vous pouvez aller dans toutes les directions! Fond épais, fond fin, fond à base de chou-fleur?

Une pizza prête à l'emploi comme base

Veillez à toujours avoir une pizza de base prête à l'emploi dans votre congélateur. Ainsi vous pouvez rapidement la garnir avec les ingrédients de votre choix. Ou avec des restes du frigo!

Optez pour une pizza basique comme la margherita ou la mozzarella, afin de pouvoir ajouter beaucoup de garnitures sans alourdir votre pizza.

Choisissez-vous de faire la pizza vous-même? **Faire sa propre pâte à pizza n'est pas si difficile.** Seule la levée de la pâte prend du temps. [Avec cette recette, vous préparez vous-même un délicieux fond de pizza authentique.](#) Vous pouvez aussi les congeler très facilement! Ainsi vous avez une délicieuse pizza maison un jour de farniente.



Temps pour garnir!

Regardez dans votre frigo et garnissez votre pizza surgelée de vos ingrédients préférés... ou des restes de la semaine.

Nos garnitures préférées avec beaucoup de goût et sans effort sont: des olives, des oignons, des tomates séchées, du pesto, une boîte de thon ou d'anchois et (n'oubliez pas !) beaucoup, beaucoup de fromage...



Voici comment cuire la pizza surgelée pimpée comme un vrai pizzaiolo

C'est le moment de cuire votre pizza pimpée! Pour **une vraie ambiance de pizzeria**, préchauffez le four au réglage le plus élevé (n'ayez pas peur de 220 à 250 degrés). Laissez cuire 10 minutes, mais surveillez-la. **Votre pizza 'maison' n'a jamais été aussi goûteuse!**

Avez-vous une pierre à pizza à la maison? [Découvrez ici les super conseils pour utiliser une pierre à pizza sur le barbecue.](#)

Buon Appetito!



Nous vous donnons deux délicieuses idées de recettes:

Pimpez votre pizza pour les amateurs de viande:

- **Base = pizza margherita**
- **Ajoutez:**
Courgette jaune, courgette verte, aubergine, poivron, roquette, prosciutto

Pimpez votre pizza pour les végétariens:

- **Base = fond de pizza à base de chou-fleur prêt à l'emploi**
Conseil: Dr. Oetker Yes it's Pizza Cauliflower Base
- **Ajoutez:**
Pois chiches, épinard, champignons, oignon rouge



Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du pimpez votre pizza? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
