

BUILD YOUR OWN MANOIR PIZZA

Enjoy preparing your very own pizza with the family!

WHAT'S IN THE BOX



12" PIZZA DOUGH



SAN MARZANO SAUCE



MOZZARELLA CHEESE



TOPPINGS

WHAT YOU NEED



FLOUR



BAKING PAN
8 1/4 X 12 1/2 INCHES



ROLLING PIN



STEP 1: PREHEAT OVEN

Preheat oven to 500C.
Allow dough come to room temperature.



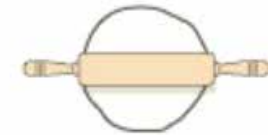
STEP 3: TRANSFER

Transfer dough to a baking sheet topped with a parchment paper.



STEP 5: BAKE 12-16 MIN

Place baking sheet on middle rack and bake for 12 to 16 min.



STEP 2: ROLL IT OUT

Once dough is rested, lightly flour a flat surface and roll out to desired shape.



STEP 4: TOP IT!

Spread sauce onto dough, then the cheese and finish by spreading toppings.



STEP 6: LET COOL & EAT

Let rest for 5 min, cut and enjoy!

À CHACUN SA PIZZA MANOIR

Profitez de la préparation de votre propre pizza en famille!

INCLUS DANS LA BOITE



12" PÂTE À PIZZA



SAUCE SAN MARZANO



FROMAGE MOZZARELLA



GARNITURES

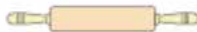
CE QUE VOUS AVEZ BESOIN



FARINE



PLAQUE À CUISSON



ROULEAU À PÂTISSERIE



ÉTAPE 1: PRÉCHAUFFER

Préchauffer le four à 500 ° C.
Laisser la pâte tempérer
à la température pièce.



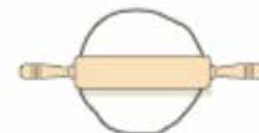
ÉTAPE 3: TRANSFÉRER

Transférer la pâte sur une plaque
à pâtisserie garni d'un papier
parchemin.



ÉTAPE 5: CUIRE 12-16 MIN

Placer une plaque à pâtisserie au
centre du four et cuire de
12 à 16 min.



ÉTAPE 2: ROULER LA!

Une fois la pâte reposée, fariner
légèrement une surface plane et
rouler la forme souhaitée.



ÉTAPE 4: GARNIR!

Étaler la sauce sur la pâte, puis
le fromage et finir par étaler
les garnitures.



ÉTAPE 6: DÉGUSTER

Laisser reposer 5 min, couper
et déguster.