

## La pizza au chocolat de l'amitié

### Ingrédients

- 300g de farine
- $\frac{3}{4}$  cuillères à café de sel
- 15g de levure fraîche
- 18cl d'eau froide
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250g de chocolat
- Une larme d'amitié
- Une pincée de gentillesse
- Une miette d'étoiles

### Ustensiles

- Un grand bol en bois
- Un rouleau à pâtisserie
- Un saladier
- Du papier sulfurisé
- Une plaque de four
- Une cuillère
- Un torchon propre

### Préparation:

Verser la farine dans un bol.

Faire un gros cratère de volcan au milieu et un petit sur le côté.

Mettre dans le grand cratère le sel et dans le petit la levure.

Verser la moitié de l'eau et l'huile d'olive dans le grand cratère et mélanger.

Une fois que le sel est bien mélangé avec l'eau et un peu de farine, ajouter alors le reste d'eau et mélanger.

Pétrir la pâte environ 10 minutes.

Façonner la pâte en boule dans un saladier, la recouvrir d'un torchon et laisser reposer 1 heure.

Demander à un adulte d'allumer le four à 250°C.

Recouvrir la plaque de papier cuisson.

Séparer la pâte en quatre parts égales.

Étaler la pâte avec le rouleau.

Ajouter le chocolat fondu et rajouter une pincée de gentillesse, saupoudrer les étoiles et rajouter l'amitié, faire ça pour les trois autres morceaux.

Laisser 1 heure au four.