

TITRE : Pizza au four à charbon au jambon d'exception



Description

Cette pizza typiquement italienne, cuite dans un four à charbon pour un goût authentique et inégalable, est garnie d'un jambon d'exception. Le jambon d'exception apporte un goût riche et délicat qui contraste parfaitement avec la douceur de la sauce tomate et de la mozzarella. Cette pizza vous fera voyager en Italie dès la première bouchée.

Ingrédients

INGRÉDIENTS :

- Pour la pâte :
 - 500g de farine de blé
 - 1 sachet de levure de boulanger
 - 2 cuillères à café de sel
 - 300ml d'eau
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Pour la garniture :
 - 400g de tomates fraîches
 - 1 gousse d'ail
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 250g de mozzarella fraîche
 - 200g de jambon d'exception (eg. jambon de parme)
 - Quelques feuilles de basilic frais
 - Sel et poivre à votre convenance

Instructions

1. Préparez tout d'abord la pâte : Mélangez la farine et le sel dans un grand bol. Faites un puits au centre et ajoutez-y la levure dissoute dans l'eau tiède. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique. Laissez-la reposer pendant une heure sous un linge humide.
2. Préchauffez votre four à charbon (ou un four classique si vous ne possédez pas de four à charbon) à 250°C.
3. Pendant ce temps, préparez la sauce tomate : Pelez les tomates et l'ail, coupez-les finement et les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Salez et poivrez à votre goût.
4. Étalez la pâte sur une plaque allant en four et garnissez-la avec la sauce tomate. Ajoutez ensuite la mozzarella coupée en fines tranches et le jambon.
5. Faites cuire cette pizza au four à charbon pendant environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante.
6. Avant de servir, garnissez la pizza chaude avec quelques feuilles de basilic frais.