

Pizza Maison



Pour 4 personnes, préparation 35 minutes, temps de repos 30 min, cuisson 15 minutes.

Ingrédients :

- Pour la pâte :



500 grammes de farine



1 cuillère à soupe d'huile d'olive



1 sachet de levure de boulanger



1/4 de litre d'eau tiède



1 pincée de sel



1 pincée de sucre

La garniture:



Viande hâchée



Jambon



Lardons



Poulet



Saumon



Oeuf



Champignons



Poivrons



Olives



Tomate



Mozzarella



Gruyère



Chèvre



Crème fraîche

Ustensiles :



Récipient



Balance



Bec Doseur



Plat à tarte ou à pizza

Recette :

- La pâte :

1. Dans le bec doseur versez $\frac{1}{4}$ de litre d'eau tiède, y ajoutez le sachet de levure de boulanger, mélangez avec une cuillère. Mettre un film plastique et laissez reposer 10 min.
2. Mettre dans le récipient 500 grammes de farine de blé.
3. Y ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de sel et 1 pincée de sucre.
4. Ajoutez la levure diluée et malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

5. Couvrez avec un torchon propre et laissez reposer 30 minutes minimum.
6. Sur votre plan de travail, étalez un peu de farine afin que la boule de colle pas.
7. Saupoudrez votre boule d'un peu de farine et sortez la du saladier. Avec un rouleau à pâtisserie, faites-en un disque d'environ 35 cm de diamètre.

- La garniture :

1. Mettez votre four à préchauffer à 220°C.
2. Posez la pâte ainsi formée sur votre plaque, avec en dessous du papier sulfurisé ou utilisez votre plat à tarte (ou à pizza).
3. Étalez la sauce tomate sur la pâte, jusqu'à ne presque plus voir la pâte au travers (2 à 3 mm d'épaisseur de sauce).
4. Disposez les ingrédients de votre choix :

Viande hâchée, jambon, lardons, poulet, saumon, oeuf

champignon, poivron, tomate

mozzarella, gruyère, chèvre

crème fraîche

...

5. Faites cuire entre 10 et 15 minutes.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !