

# Pizza



## Ingrédients (pour 4 personnes) :

### Pour la pâte à pizza :

- 1/2 mozzarella
- 200g de coulis de tomate
- 300 g de farine
- 1 grosse pincée de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 g de levure de boulanger
- 15 cl d'eau tiède

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

## Préparation de la recette :

- Mélangez la farine, la levure, le sel et l'huile dans une grande jatte.
- Ajoutez la levure dissoute dans 15 cl d'eau tiède.
- Pétrissez pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Couvrez la jatte d'un torchon et laissez reposer la pâte pendant 45 minutes, elle doit doubler de volume.
- Dans une poêle anti-adhérente faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, faites dorer l'ail et l'oignon, ajoutez le coulis de tomate, laissez réduire à feu moyen, salez, poivrez, ajoutez l'origan.
- Préparez les champignons, coupez-les en lamelles, le jambon en petits carrés, la mozzarella en fines tranches.

Préchauffez le four à thermostat 8 (240°C). Étalez la pâte à pizza sur une planche farinée, façonnez-la en forme de disque. Huilez une plaque à pâtisserie, déposez la pâte sur la plaque. Huilez légèrement la pâte, étalez la sauce tomate.

Garnissez de jambon, de champignons, salez, poivrez, répartissez les tranches de mozzarella, les olives et arrosez du reste d'huile d'olive.

Glissez au four, 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage fondu.