



PIZZA AU FROMAGE

principales compétences visées: - préparer des légumes en vue de leur utilisation: épluchage, taillage
- déconditionner des denrées conservées par appertisation
- réaliser une pâte levée (pâte à pizza)

Pour 6 personnes

INGREDIENTS :

pour la pâte	pour la garniture
<ul style="list-style-type: none">- 250 g de farine- 1 sachet de levure du boulanger (type <i>Briochin</i>)- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive- 1 cuillère à café rase de sel- 15 cl d'eau tiède	<ul style="list-style-type: none">- 1 petit oignon- 1 boîte 4/4 de tomates pelées au jus- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive- 1 morceau de sucre- 150 g d'emmental râpé- sel- herbes de Provence- 10 olives noires

MISE EN OEUVRE :

● **Préparation de la pâte**

Préchauffer 5 min. votre four au thermostat le plus bas, puis l'éteindre.

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel . Rajouter la levure de boulanger et mélanger à nouveau.

Verser l'eau tiède et l'huile et pétrir la pâte pendant 5 min.jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache des parois du récipient.

Recouvrir le récipient d'un torchon et le mettre dans le four préalablement tiédi (40°C max.)

Laisser gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 à 2 h .).

● **Préparation de la garniture**

Pendant que la pâte à pizza gonfle, éplucher et tailler l'oignon en petits dés.

Faire chauffer à feu doux dans une poêle l'huile d'olive et y verser les dés d'oignon.

Faire rissoler jusqu'à ce que l'oignon soit fondu.

Verser par-dessus les tomates et leur jus. Ajouter le sel et le morceau de sucre.

Faire réduire à feu doux en mélangeant fréquemment. Arrêter la cuisson quand on obtient la consistance d'une sauce tomate (environ 40 min.). Incorporer une pincée d'herbes de Provence et mélanger. Couvrir et réserver.

ASSEMBLAGE DE LA PIZZA:

Préchauffer le four à 240°C.

Recouvrir une tôle de four d'une feuille de papier sulfurisé.

Fariner le plan de travail.Pétrir la pâte pendant 1 min. Former une boule bien ronde et la déposer sur le plan de travail.

Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en formant un disque de 30 cm de diamètre environ.

Déposer-le sur votre tôle de four recouverte du papier sulfurisé.

Ajouter la sauce tomate. Disposer les olives régulièrement à la surface de la sauce.

Recouvrir d'emmental râpé. Saupoudrer avec des herbes de Provence.

Enfourner et laisser cuire 15 min. environ.

Cette recette sert de base à l'élaboration de nombreuses variétés de pizza.

Ce sont les ingrédients qui composent la garniture qui diffèrent et donnent aux pizzas leurs différentes dénominations.

