

## Pizza italienne maison facile

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Niveau de difficulté | <a href="#">Facile</a>      |
| Preparation time     | <a href="#">30 min</a>      |
| Temps de cuisson     | <a href="#">10 min</a>      |
| Portion              | <a href="#">4 personnes</a> |

### Liste des ingrédients

Pour la pâte (3 pizzas avec ces proportions)

- 500 g de farine (ou un mélange de 250 g de farine normale + 250 g de farine à pain)
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée (soit environ 6 à 8 g en général)
- 250 ml d'eau à température ambiante

#### Pour la garniture :

- 2 Oignons
- 2 gousses d'ail
- 300 ml de passata ou coulis de tomate
- 1 cuil. à café d'herbes de Provence (thym, origan, romarin...)
- 2 ou 3 tomates fraîches ou tomates cerises (facultatif)
- Mozzarella ou Fromage râpé type Emmental
- Chiffonnade de jambon italien
- Olives noires
- Roquette

### Etapes de la recette

1. Dans un bol, faites un puits avec la farine, et mettez le sel d'un côté, la levure de l'autre (faites en sorte de ne pas mettre en contact le sel et la levure au démarrage)
2. Ajoutez l'eau au centre, mélangez pour obtenir une pâte homogène, et pétrissez 10 minutes à la main sur le plan de travail ou à l'aide d'une machine à pain ou d'un robot avec le crochet pétrisseur
3. Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez encore 5 minutes
4. Couvrez d'un film alimentaire au contact de la pâte, et laissez lever 1 heure à température ambiante, la pâte doit doubler de volume
5. Chassez l'air de la pâte, en appuyant dessus avec la main, puis divisez la pâte en 2 ou 3 boules selon le nombre de pizzas souhaitées
6. Laissez les boules de pâte reposer 30 minutes en les couvrant de film alimentaire
7. Etalez chaque boule de pâte sur le plan de travail (si la pâte se rétracte, évitez de fariner votre plan de travail, elle va accrocher et s'étaler plus facilement).
8. Disposez le cercle de pâte sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et garnissez-la avec la sauce à pizza avant d'enfourner

#### Préparation de la sauce à pizza :

1. Faites revenir l'oignon et l'ail émincés dans un peu d'huile d'olive, ajoutez le coulis de tomate, les herbes de Provence (thym, romarin, ou origan) et laissez mijoter pendant 10 minutes à feu doux.
2. Répartissez un peu de sauce tomate sur la pâte à pizza
3. Répartissez la garniture de façon homogène (tomates coupées, mozzarella, jambon, etc...) >> à vous de laisser libre cours à votre imagination :)
4. Enfournes dans le bas du four 10 minutes à 220°C, four bien chaud
5. Servez avec de la roquette... ça pique un peu, c'est excellent :)