



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pizza Regina .



Ingrédients pour une pizza de 26 cm de diamètre :

<i>Ingrédients pour la pâte :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 sachet de levure boulangère- 2 c.à.c de sel- 2 c.à.s d'huile d'olive- 20 cl d'eau tiède- 300 g de farine T55- Origan	<i>Ingrédients pour la garniture :</i> <ul style="list-style-type: none">- Champignons forestiers- Coulis de tomate- Dés de jambon blanc- Olives noires- Poivre, origan
---	---

Préparation de la pâte :

- Mélanger la farine, le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive
- Ajouter petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec les mains
- Remuer longuement jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache du saladier
- Laisser reposer la pâte pendant 1h30 en couvrant le saladier d'un torchon propre, dans un endroit chaud
- Abaisser le pâton dans un moule préalablement légèrement huilé

Préparation de la pizza :

- Disposer le coulis de tomates, les dés de jambon, des lamelles de champignons
- Parsemer d'origan et de quelques olives, poivrer
- Enfourner à 200°C th. 6-7 pendant 25 minutes en surveillant la cuisson

