



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

*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

