



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

## . Pizza landaise .



*Ingrédients pour une pizza de 26 cm de diamètre :*

*Ingrédients pour la pâte :*

- 1 sachet de levure boulangère
- 2 c.à.c de sel
- 20 cl d'eau tiède
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 300 g de farine T55
- Origan

*Ingrédients pour la garniture :*

- 1 oignon
- 125 g de bûchette de chèvre au lait cru
- 2 c.à.s de crème fraîche liquide
- 3 c.à.s bombées de coulis de tomates
- 4 champignons de Paris
- 75 g d'émincés de gésiers
- Origan
- Petits dés de mozzarella pour pizza

- Mettre la farine dans un grand saladier, ajouter successivement le sel, la levure et l'huile d'olive
- Ajouter l'origan. Verser petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec les mains
- Remuer longuement jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache facilement du saladier
- Laisser reposer la pâte pensant 1h30 en couvrant le saladier d'un torchon dans un endroit chaud
- Au bout de ce temps de repos abaisser le pâton directement dans le moule ou sur un plan de travail fariné
- Badigeonner la pâte de coulis de tomate, de rondelles de chèvre, des champignons émincés
- Ajouter l'oignon détaillé en minis dés, les émincés de gésiers et les dés de mozzarella
- Saupoudrer d'origan, recouvrir de crème fraîche
- Enfourner à four chaud à 200°C th.6-7 pendant 35 minutes

