



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

## . Pizza milanaise améliorée .



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

<i>Ingrédients pour la pâte :</i>	<i>Ingrédients pour la garniture :</i>
- 1 sachet de levure boulangère	- 1 boule de mozzarella
- 2 c.à.s de sel	- 1 oignon
- 20 cl d'eau	- 2 pommes de terre
- 3 c.à.s d'huile neutre	- Anchois
- 300 g de farine	- Dés de fromage
- Origan, herbes de Provence	- Origan, romarin

- Mélanger la farine, le sel, la levure boulangère, les aromates 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, dans un endroit chaud
- Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres
- Égoutter les pommes de terre et les couper en fines rondelles
- Éplucher l'oignon et le couper en fines rondelles également, couper des rondelles de mozzarella
- Étaler la pâte et disposer les rondelles de pommes de terre puis celles d'oignon
- Au centre ajouter les rondelles de mozzarella, couvrir le tout des dés de fromage et des anchois
- Parsemer d'origan, de romarin, arroser d'un filet d'huile, saler, poivrer
- Enfourner à 200°C th.6-7 pendant 30-35 minutes

*Astuces :*

- La pizza milanaise contient uniquement des pommes de terre et de l'oignon
- On peut lui ajouter quelques lamelles de bacon frit

