



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

. Pizza reine .



Ingrédients pour une pizza de 26 cm de diamètre :

<i>Ingrédients pour la pâte :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 sachet levure boulangère- 100 g de dés de jambon blanc- 2 c.à.c de sel- 2 c.à.s d'huile d'olive- 20 cl d'eau tiède- 300 g de farine T55	<i>Ingrédients pour la garniture :</i> <ul style="list-style-type: none">- Coulis de tomate- Mozzarella, emmental, comté- Origan- Quelques champignons- Sel, poivre
--	---

Préparation de la pâte à pizza :

- Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive
- Ajouter un peu d'origan. Verser petit à petit l'eau tiède, en mélangeant avec les mains
- Remuer longuement jusqu'à ce que la pâte se détache du saladier
- Laisser reposer la pâte pendant 1 heure en couvrant d'un chiffon propre prêt d'une source de chaleur
- Au bout de ce temps, abaisser le pâton puis déposer dans un moule préalablement légèrement huilé

Préparation de la pizza :

- Faire un ourlet à la pâte pour que les contours soient légèrement plus haut que le milieu de pâte
- Couvrir de coulis de tomate. Ajouter ensuite les ingrédients émincés finement
- Saupoudrer d'origan, saler et poivrer puis enfourner à 180°C pendant 25-30 minutes
- Servir avec une roquette, proposer une huile pimentée pour assaisonner pizza et salade

Astuce : Il existe des sachets de fromage pour préparation à pizza. Les fromages indiqués dans cette recette sont finement découpés en petits dés

