

PIZZA MARGHERITA

À partager ensemble



INGRÉDIENTS



125 g de farine



½ c. à c. de levure



½ c. à c. de sel



½ c. à c. de sucre



75 ml d'eau



½ c. à s. d'huile d'olive



1 boule de mozzarella



6 c. à c. de purée de tomates.



20 g de parmesan râpé



Basilic



Huile d'olive



Sel



Poivre

PRÉPARATION



Dans



un saladier,



mettre



la farine,



le sel.



Mélanger.



Dans



un bol,



mettre



la levure,



l'huile d'olive,



le sucre.



Mélanger



avec



de l'eau.



Laisser reposer



5-10 minutes.



Verser



cette préparation



dans



le saladier.



Mélanger



avec



les mains.



Mettre



un linge



sur



le saladier.



Attendre



1 heure.



Faire chauffer



le four



à 240°C.



Sur



la table,



saupoudrer



avec



de la farine.



Etaler



la pâte



sur



la table.



Mettre



du papier sulfurisé



sur



une plaque



et



ajouter



la pâte.



Etaler



la purée de tomates



sur



la pizza.



Mettre



dans



le four



pendant 10 minutes.



Sortir



la pizza



du four.



Couper



la mozzarella



en cubes.



Mettre



les cubes de mozzarella



sur



la pizza.



Mettre



dans



le four



encore 10 minutes.



Mettre



l'huile d'olive,



le parmesan râpé,



du basilic



sur



la pizza



chaude.



INGRÉDIENTS

- Pour la pâte :
 - 125 g de farine
 - 7 g de levure de boulanger fraîche (ou ½ cuillère à café de levure de boulanger sèche)
 - ½ cuillère à café de sel
 - 1 pincée de sucre
 - 75 ml d'eau tiède
 - ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- Pour la garniture :
 - 1 boule de mozzarella
 - 6 cuillères à café de purée de tomate
 - Quelques feuilles de basilic frais
 - 20 g de parmesan râpé
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre

PRÉPARATION

- Commencer par préparer la pâte à pizza en versant la farine et le sel dans un saladier. Mélanger.
- Mettre la levure, le sucre et l'huile d'olive dans un bol et délayer le tout avec l'eau tiède. Laisser reposer 5 à 10 minutes.
- Verser ce mélange dans le saladier et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Recouvrir le saladier d'un torchon humide et laisser reposer la pâte dans un endroit bien tiède, elle doit doubler de volume.
- Préchauffer le four à 240°C.
- Dégazer la pâte et l'étaler en un cercle de 25 cm de diamètre sur un plan de travail fariné.
- Mettre la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Étaler la purée de tomate sur la pizza et la mettre dans le four pendant 10 minutes.
- Couper la mozzarella en dés.
- Sortir la pizza du four et étaler les dés de mozzarella.
- Enfournier de nouveau la pizza pendant 10 minutes.
- Sortez la pizza du four, assaisonnez-la avec l'huile restante, le parmesan râpé et les feuilles de basilic.

