









PIZZA MAISON












Ingrédients pour la pâte (4pers.)

- 20 gr de levure 
- 3 dl d'eau 
- 2 cs d'huile d'olive 
- 500 gr de farine 
- 2 cc de sel 

Garniture :

- 2 cs de purée de tomates 
 - 260 gr de tomates concassées 
 - 300 gr de mozzarella 
- Selon le goût :**
Jambon, salami, thon, légumes (courgettes, poivrons, artichauts,...).

Préparation

Délayer la levure dans l'eau. Ajouter l'huile.	
Mettre la farine et le sel dans une terrine. Mélanger et ajouter le liquide petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.	  
Laisser doubler de volume à couvert.	 
Abaisser la pâte et déposer sur une plaque à gâteau préparée.	 
Répartir les tomates sur la pâte et garnir selon le goût. Saler et poivrer.	
Cuire 25-30 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C.	