

La pizza

Ingrédients

- Pâte à pizza :
- 400 grammes farine
- 7 grammes levure sèche soit un sachet ou environ 20g de levure fraîche.
- 50 grammes lait
- 1 cuillère à soupe huile d'olive
- 1 cuillère à café sel
- 20 centilitres eau

Garniture :

- 150g de Coulis de tomate finement passé
- 2 belles boules de mozzarella di buffala
- 1 bouquet de basilic frais
- Huile d'olive



- Pour la pâte à pizza, mélangez la farine, le sel, la levure diluée dans le lait et l'eau. Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus aux mains. Ajoutez un trait d'huile d'olive. Une fois que la pâte a levé pendant minimum 1h, tapotez-la de farine et étalez-la sur un papier sulfurisé.
- Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé et l'ail dans de l'huile d'olive. Versez la sauce tomate et mélangez. Etalez-la ensuite sur la pâte et déposez des morceaux de mozzarella.
- Enfournez ensuite la pizza à température maximum jusqu'à ce qu'elle colore. Pendant la cuisson ajoutez des feuilles de basilic.

Max
& VÉNUS