

PIZZA AUX CÈPES

PIZZA



INGRÉDIENTS

- 350g de Farine
- 1 pincée de Sel
- 1 sachet de Levure boulangère
- 25cl d'Eau
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 200g de Mozzarella (carrée pour pizzas)
- 4 CàS de Crème de cèpes (Réf : 33)
- 6 gousses d'Ail confit à l'huile d'olive (Réf : 125)



3 personnes



15 min



1,9 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire tiédir l'eau
2. Mettre la farine (350 gr) dans un grand saladier. Ajouter successivement le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive (1 cuillère à soupe)
3. Verser petit à petit l'eau tout en mélangeant avec une cuillère en bois
4. Remuer jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache du récipient
5. Laisser reposer la pâte pendant 1h en couvrant avec un torchon (si possible en un endroit chaud)
6. Déposer de la farine sur le plan de travail. Y déposer la pâte
7. La pétrir (comme une pâte à pain)
8. Donner à la pizza sa forme en la déposant sur du papier cuisson

Garnir la pizza

1. Préchauffer le four à 220°C
2. Dans un bol, diluer crème de cèpes (4 cuillères à soupe) et huile d'olive (2 cuillères à soupe)
3. Étaler la crème de cèpes sur le fond de la pizza
4. Découper la mozzarella en tranche et la déposer sur la pizza
5. Découper l'ail confit en tranches les déposer sur la pizza
6. Arroser d'un peu d'huile d'olive
7. Cuire pendant 8 à 12 minutes à 220°C, selon que vous l'aimez plus ou moins croustillante. La mozzarella vous indiquera aussi une bonne cuisson.