

PIZZA NAPOLITAINE

PIZZA



3 personnes



11 min



3,8€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Disposer la farine dans un récipient
2. Rajouter la levure, le sel et l'huile, mélanger
3. Rajouter l'eau tiède petit à petit et former une boule qui se tienne
4. Recouvrir la boule de farine
5. Laisser reposer une bonne heure à l'air ambiant

Pour le garnissage

1. Faites préchauffer votre four à 200°. Sortir la plaque quand elle est encore froide
2. Tremper les câpres dans une tasse d'eau tiède pendant 5 minutes, changer l'eau pour bien les dessaler
3. Étaler la pâte sur la plaque du four
4. Étaler la sauce tomate
5. Couper la mozzarella en rondelles et les disposer sur la pizza
6. Disposer les anchois et les câpres
7. Arroser d'un peu d'huile d'olive
8. Saupoudrer avec un peu de l'origan semi-frais
9. Faire cuire au four environ 18 minutes (chaleur traditionnelle, un peu moins en chaleur tournante)
10. Surveiller les dernières minutes afin d'obtenir une pizza tout juste un peu dorée
11. Proposer de l'huile d'olive au piment que chacun mettra en fonction de son goût personnel

INGRÉDIENTS

- 350g de Farine
- 1 sachet de Levure
boulangère
- 1 cuillère à dessert de Sel
- 25cl d'Eau
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno
Viola (Réf : 142)
- Mozzarella (carrée pour
pizzas)
- 1 boîte de Coulis de
tomates à l'ancienne (La
Passata) (Réf : 602)
- 20 Câpres (Réf : 242)
- 10 Filets d'anchois (Réf :
690)