

PIZZA TERRE ET MER

PIZZA



INGRÉDIENTS

- 350g de Farine
- 1 cuillère à dessert de Sel
- 5 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 25cl d'Eau
- 200g de Mozzarella (carrée pour pizzas)
- 6 Olives vertes (Réf : 2)
- 8 Tomates séchées à l'huile de tournesol (Réf : 101)
- 15 CàS de Câpres (Réf : 242)
- 5 pincées d'Origan semi-frais (Réf : 249)
- 1 pot d'Artichauts et thon en tapenade (Réf : 71)
- 1 sachet de Levure boulangère



3 personnes



17 min



4,3€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Préparer de l'eau tiède
2. Dans un récipient, verser la farine (350 gr). Ajouter ensuite sel, levure boulangère et une cuillère à soupe d'huile d'olive
3. Verser l'eau au fur et à mesure tout en mélangeant avec une cuillère en bois
4. Remuer pour obtenir une pâte qui se détache du récipient
5. Laisser la pâte reposer 1h en couvrant avec un torchon (à l'air ambiant ou même au-dessus d'un radiateur)
6. Verser un peu de farine sur le plan de travail. Déposer la pâte et la pétrir
7. Donner à la pizza la forme souhaitée (ronde, carrée, rectangulaire, ...) en la déposant sur du papier cuisson
8. Faire réchauffer le four à 220°C
9. Faire dessaler les câpres dans une tasse d'eau tiède. Bien mélanger, puis renouveler l'eau et laisser environ 5 minutes
10. Diluer le pot de crème d'artichaut et thon avec de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
11. Étaler la crème ainsi obtenue sur la pâte
12. Découper la mozzarella en tranche pour en garnir la pizza
13. Découper les olives en tranches et les cœurs d'artichauts en quart et les déposer sur la pizza
14. Disposer les tomates séchées et les câpres
15. Saupoudrer d'origan
16. Arroser un peu la pizza d'huile d'olive
17. Cuire pendant 8 à 12 minutes à 220°C, selon que vous aimez la pizza plus ou moins croustillante. La mozzarella vous indiquera aussi une bonne cuisson