

PIZZA À LA PUTTANSECA

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)
- 1 pot de Sauce tomate à la Puttanesca (Réf: 614)
- 200g de Mozzarella (carrée pour pizzas)
- 3 pincées d'Origan semi-frais (Réf: 249)



3 personnes



15 min



2,4 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire tiédir l'eau
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 progressivement en mélangeant
4. Remuer pour obtenir une pâte qui forme une boule
5. Laisser reposer la pâte 1h environ. Couvrir avec un torchon (à l'air ambiant ou à une légère chaleur)
6. Verser un peu de farine sur le plan de travail
7. Y déposer la pâte et la pétrir
8. Donner à la pizza la forme souhaitée (ronde, carrée, rectangulaire, ...) en la déposant sur du papier cuisson

Garniture et cuisson de la pizza

10. Faire réchauffer le four à 220°C et sortir la plaque du four
11. Étaler la sauce Puttanesca sur la pâte
12. Découper la mozzarella en tranche et la disposer sur la pizza
13. Saupoudrer d'origan
14. Arroser un peu la pizza d'huile d'olive
15. 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.