

# Recette Pizza

Notre pâte à pizza:

Pour 2 kg de farine (type 55)

2 cubes de levure de boulanger de 42 gr.

50 gr de sel

1 litre d'eau

1 verre d'huile tournesol

Notre sauce tomate:

3 boîtes de tomates concassées 400 gr.

3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 ou 3 gousses d'ail haché

Quelques feuilles de basilic frais

Un peu de mélange de marjolaine et origan

1 carreau de sucre

Un peu de sel et poivre du moulin

Préparation

Préparez la pâte en délayant la levure dans l'eau. Ajoutez le sel et la farine.

Mélangez en pétrissant un minimum pour que votre pâte reste souple.

Finissez en incorporant l'huile. Formez une boule.

Divisez-la en neuf pâtons un peu farinés.

Couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 1 h 30 à 2 heures.

Mettez dans un récipient les tomates concassées, l'ail et le basilic hachés,

les herbes, sucre, huile d'olive, sel et poivre.

Mélangez et réserver jusqu'au moment de l'emploi.

Une fois les pâtons levés, sur une table farinée, étalez-en un, votre disque doit être de 30 cm de diamètre environ.

Posez-le sur votre pelle en bois un peu farinée.

Répartissez votre sauce tomate à l'aide d'une louche (sans faire déborder).

Ajoutez vos ingrédients, anchois, fromage râpé ou Mozzarella.

Quelques olives et un filet d'huile d'olive.

Enfournez votre pizza en la déposant délicatement sur la sole réfractaire à l'endroit ou vous avez dégagé le foyer.

Surveillez la cuisson car il vous faudra tourner votre pizza à une ou deux reprises, votre pâte dessous doit être croustillante.

Celle-ci doit cuire en moins de 3 minutes.

Défournez à l'aide de votre pelle plus fine et servez votre pizza toute chaude sur son véritable plateau à pizza.

Découpez avec la roulette, régalez-vous.