

Share

 Share on Facebook

Next

Le mariage du basilic frais aux tomates italiennes et au fromage parmesan offre un goût doux, mais prononcé qui fait de cette pizza un vrai délice.



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
2 PIZZAS DE 20 CM (8 PO) CHACUNE	30 MIN.	15 MIN.

Ingrédients

Type de repas

Plats principaux

Pâte à pizza:

- 8 ml (1/2 sachet) levure sèche active
- 250 ml (1 tasse) eau tiède
- 5 ml (1 c. à thé) sucre
- 560 ml (2 1/4 tasses) farine tout usage
- 2 ml (1/2 c. à thé) sel
- 15 ml (1 c. à table) huile d'olive

Garniture:

- 250 ml (1 tasse) tomates italiennes en conserve,
- 150 g (5 oz) fromage mozzarella di bufala, en tranches fines
- 100 g (3 oz) fromage mozzarella, en petits morceaux
- 5 ml (1 c. à thé) sel

Share

 Share on Facebook

Next

- **poivre** au goût
- **basilic frais** ciselé, au goût

Portions: pizzas de 20 cm (8 po) chacuneUnités: ▼

Préparation

Pâte à pizza:

1. Dans un petit bol, saupoudrer la levure sur la moitié de l'eau tiède sucrée. Laisser pousser 10 à 15 minutes.

2. Dans un bol, mélanger 250 ml (1 tasse) de farine et le sel. Pratiquer un puits au centre.

3. Quand la levure aura bien moussé, la verser dans le puits. Ajouter peu à peu 250 ml (1 tasse) de farine, l'huile d'olive et le reste de l'eau. Mélanger avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule.

4. Laisser reposer la pâte 45 minutes dans un récipient huilé. Couvrir d'un linge humide.

5. Une fois la pâte levée, l'abaisser sur une surface enfarinée avec le reste de la farine. Pétrir la pâte avec les paumes des mains, 8 à 10 minutes.

6. Partager la pâte en deux. L'abaisser au rouleau jusqu'à 20 cm (8 po) de diamètre. Déposer sur une plaque légèrement huilée et garnir.

Garniture:

1. Préchauffer le four à 250 °C / 500 °F 15 minutes.

2. Étendre la pâte sur une plaque huilée.

3. Écraser les tomates avec les mains et les étaler sur la pâte à l'aide d'une cuillère. Saler et poivrer.

4. Ajouter les fromages, puis saupoudrer de fromage parmesan et de basilic ciselé.

5. Arroser toute la surface d'une cuillère à table d'huile d'olive.
