

RECETTE : PIZZA ROYALE

PAYS : ITALIE et autres pays d'Europe



POUR 4 PERSONNES

FACILE

TEMPS DE PREPARATION : 30 mn

BON MARCHÉ

TEMPS DE CUISSON : 25 mn

INGREDIENTS :

pour la pâte :

- 250 g de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 2 pincées de sel

Vous pouvez utiliser de la pâte à pizza toute prête. Vous pouvez également acheter de la pâte à pain chez votre boulanger,

pour la garniture

- 200 g de jambon
- 150 g de mozzarella (ou de gouda)
- 1 kg de tomates et 1 boîte de purée de tomates
- 100 g de champignons de Paris
- 10 olives noires dénoyautées
- 2 oignons et 2 gousses d'ail
- thym et origan en poudre
- sel et poivre

PREPARATION :

Préparation de la pâte : préparer un levain : délayer la levure dans un demi-verre d'eau tiède puis incorporer ce mélange à 100 g de farine. Laisser lever au chaud pendant 20 min : la pâte doit doubler de volume. Pétrir vigoureusement, incorporer au levain le reste de farine, avec une cuil. à soupe d'huile, le sel et un peu d'eau pour assouplir la pâte. Laisser lever une nouvelle fois pendant 30 min en couvrant avec un torchon dans un endroit tempéré (par exemple un four froid et fermé).

Préparation de la garniture

Ebouillanter les tomates, les peler et les épépiner. Puis les couper en rondelles épaisses
Nettoyer et émincer les champignons.
Eplucher et couper les oignons en fines rondelles.
Préchauffer le four sur th. 8 (240 °C).

Etaler la pâte à la taille de la plaque du four et la mettre sur la plaque huilée.

Enduire la pâte d'une couche de purée de tomates puis disposer les rondelles de tomates et d'oignons, les champignons et les olives, ainsi que le jambon et le fromage en très fines tranches.

Saler, poivrer et aromatiser avec l'ail pelé et émincé, le thym et l'origan. Arroser de quelques gouttes d'huile

Mettre à cuire au four pendant 20 à 25 min.