

## Fées Mains by Marjorie



### **Pizza Confinato :**

#### **Les ingrédients :**

**Pour la pâte :** 125g de farine – 7 g de levure fraîche de boulanger – 1 pincée de sel – 10 cl d'eau tiède – eau

**Pour la garniture :** 1/2 petit pot de sauce tomates au basilic – 200g de mélange de légumes grillés (aubergines poivrons courgettes) congelés Picard – 1 crottin de chèvre – 1CàS d'huile d'olive

#### **La pâte à pain :**

Délayer la levure émiettée dans l'eau tiède

Mélanger la farine et le sel, former une fontaine et ajouter la levure.

Mélanger et ajouter progressivement de l'eau. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.

Couvrir d'un torchon et faire lever 1 à 2h dans un endroit tiède.

#### **La pizza :**

Préchauffer le four 240°C

Étaler la pâte à pizza si possible à la main

La déposer sur la plaque de cuisson et la faire précuire 6mn

Pendant ce temps, faire revenir, à feu doux, les légumes grillés encore congelés dans une poêle avec l'huile d'olive.

Répartir la sauce tomate sur la pâte puis déposer les légumes grillés coupés en morceaux et ajouter le crottin de chèvre coupé en rondelles.

Enfourner environ 15mn. Surveiller la cuisson.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>