

# PIZZA

(aux becs sucrés salés)

## Ingrédients pour la pâte à pizza pour 4 gourmands :

- 400 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de levure déshydratée
- huile d'olive

## Ingrédients pour la garniture :

- 1 boîte de sauce tomate
- des tranches de jambon sec ( 2 par personne )
- des champignons ( je n'en mets pas toujours ) frais ou en boîte
- de la crème fraîche
- du gruyère râpé
- 1 sachet de mozzarella
- du bleu d'auvergne
- huile d'olive
- herbes de provence

## Préparer la pâte à pizza :

Dans un saladier, mettre la farine avec la pincée de sel. Mélanger. Ajouter les 2 sachets de levure, mélanger et l'huile d'olive.

Malaxer et ajouter un peu d'eau de façon à former une boule. Laisser reposer à température ambiante, le temps que la pâte gonfle. ( 1h à 2h ).

Pendant ce temps, si vous prenez des champignons frais, les laver, les couper et les laisser rendre leur eau dans une casserole. Saler, poivrer. Les égoutter.

Une fois la pâte levée, l'écraser avec le poing dans le saladier. La pétrir pour former une boule. La couper en 2 parties égales ( surtout, pas de jaloux ! ).

Sur un plan de travail fariné, étaler une boule de pâte en rectangle ( je dispose 1 pizza par plaque, je fais donc 2 plaques ).

Retourner les bords pour que la sauce tomate ne se fasse pas la malle !

Sur le fond, disposer **COPIEUSEMENT** la sauce tomate. Parsemer de gruyère râpé. Ajouter 3 à 4 càc de crème fraîche ça et là. Disposer 4 tranches de jambon sec, les champignons, encore du gruyère, des morceaux de bleu, les tranches de mozzarella. Saupoudrer d'herbes de provence, et arroser de qqg gouttes d'huile d'olive. Idem pour la 2ème boule de pâte.

Je ne sale pas, les ingrédients l'étant tous déjà ( surtout le jambon sec ).

Mettre au four th.6. env. 25 à 30 min. J'intervertis les plaques dans le four, celle qui est en bas je la mets en haut en milieu de cuisson, et vis versa.