

# PÂTE A PIZZA

## Ingrédients

- 1 kg de farine à pizza ou 750g de farine à pain blanc et 250g de semoule de blé très fine
- 60-70 cl d'eau tiède, à 37°C (eau de source de préférence)
- 28g de levure fraîche de boulanger ou 42g de levain bio
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de sel
- 1 c. à soupe de sucre en poudre

## La préparation

Si vous utilisez de la levure, délayez la levure et le sucre dans 10cl d'eau tiède. Laissez reposer 10 min : des petites bulles doivent se former.

Rassemblez la farine (et la semoule si vous en utilisez) en formant un puits, le sel, la levure diluée ou le levain et l'eau tiède dans le bol d'un robot pétrisseur (ou un grand saladier). Pétrissez sur vitesse assez lente pendant 8 minutes. Ajoutez l'huile d'olive 2 min avant la fin du pétrissage : la pâte doit être bien hydratée.

Transférez la pâte dans un saladier sans la travailler, couvrez d'un linge propre et laissez lever à température ambiante pendant 1h30 à 2h.

Farinez vos mains et, sur le plan de travail fariné, écrasez la pâte avec les paumes ou les poings de façon à en faire sortir l'air. Rabattez la pâte pour former une boule (ou divisez-la). Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de préparer la pizza.

Farinez le plan de travail, puis étalez le ou les pâton(s) à la dimension de la plaque du four. Laissez reposer 20-30 min avant de garnir

Conseil : vous pouvez congeler la pâte après l'avoir rabattue.

# PIZZA AUX POIVRONS GRILLES , SOUBRESSADE , TOMATES ET MOZZARELLA

## Ingrédients

- 1 pâton de pâte à pizza de 400-500g (voir recette N°22 pâte à pizza)
- 150g de soubressade
- 200g de mozzarella
- 150g de tomates cerise
- 10cl de sauce tomate
- 2 poivrons rouges
- 1 filet d'huile d'olive
- Basilic (pour servir)
- Un peu de farine pour le plan de travail
- Sel, poivre

## La préparation

Faites griller les poivrons entiers au barbecue ou sous le gril du four pendant 30 min environ, en les retournant régulièrement. Veillez à ne pas trop les cuire. Laissez tiédir puis pelez-les, épépinez-les et coupez-les en larges lanières.

Étalez la pâte à pizza (adapter à la taille de votre plaque de four) sur le plan de travail fariné. Transférez sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 20 min. pendant ce temps, préchauffez le four à 240-250°C. Coupez les tomates cerise en deux. Coupez la mozzarella en tranches.

Étalez la sauce tomate sur la pizza, puis recouvrez-la de lanières de poivron, de soubressade en petits morceaux et de mozzarella.

Faites cuire 15 min environ : la pâte doit commencer à dorer. Ajoutez les tomates cerise 5 min avant la fin de la cuisson ou à la sortie du four, juste avant de servir. Décorez de basilic.