

## **PIZZA AUX 4 FROMAGES**



### **Ingrédients :**

- 1 sachet de préparation
- pour pâte à pizza Demarle
- 150 g d'eau
- 30 g d'huile d'olive
- 250 g de farine
- 2 boules de mozzarella
- 150 g de gorgonzola
- 70 g de parmesan
- 150 g de cheddar râpé
- 4 c à s de coulis de tomate
- de l'origan

### **Préparation :**

- préchauffer le four à 210°
- mettre dans le bol, la farine, l'eau, l'huile et le sachet et programmer 2 minutes fonction épi
- puis laisser reposer 10 minutes à température ambiante
- pendant ce temps préparer la garniture, couper les boules de mozzarella en fines tranches, le gorgonzola en petits dés
- étaler la pâte finement en l'étirant à la main et la poser sur la plaque huilée et laisser reposer 10 minutes, former un léger rebord qui retiendra la garniture à la cuisson
- couvrir avec une fine couche de coulis de tomate
- répartir les tranches de mozzarella, les dés de gorgonzola, parsemer de parmesan, puis du cheddar râpé et enfin saupoudrer d'origan
- cuire environ 20 minutes

**THERMOMINOUX 2013**

<http://thermominoux.over-blog.com>