

LA PIZZA LIQUIDE AU JAMBON - FROMAGE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Corinnette du blog "L'atelier de Corinnette"

Ingrédients :

- pour la pâte :
- 1 œuf
- 35 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure de boulanger
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 300 g d'eau tiède
- pour la garniture :
- 200 g de coulis de tomate
- 250 g de dés de jambon
- 1 boule de mozzarella
- du fromage râpé (gruyère et mimolette)
- herbes de provence

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- recouvrir la plaque du four avec du papier sulfurisé
- mettre dans le bol, tous les ingrédients de la pâte et mixer 1 minute à vitesse 3
- Verser cette pâte sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé
- garnir la pizza selon vos envies du moment :
- répartir le coulis de tomate
- puis répartir les dés de jambon
- les dés de mozzarella
- les fromages râpés et les herbes de provence
- enfourner la plaque et cuire 35 minutes

THERMOMINOUX 2013

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