

PIZZA PESTO OIGNON JAMBON CHAMPIGNON



Ingrédients :

- pour la pâte :
- 1 sachet de préparation
- pour pâte à pizza Demarle
- 150 g d'eau
- 30 g d'huile d'olive
- 250 g de farine
- pour la garniture :
- 100 g de pulpe de tomate
- 100 g de pesto
- 1 oignon
- 200 g de dés de jambon
- 115 g de champignons émincés
- 125 g de mélange mozzarella, emmental, comté
- 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, émincer les oignons, égoutter les champignons
- 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 et de pesto en alternance
- répartir les dés de jambon
- puis les champignons
- et ensuite les oignons
- puis le fromage
- et enfin parsemer d'origan
- cuire 20 minutes

THERMOMINOUX 2014

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