



**Cooking is beautiful présente :**

## **La pizza de Danny**

Les saveurs de l'Italie vous sont maintenant à porter de main ! Merci qui ? Merci Danny !

Pour 2 grandes pizzas

### **Ingrédients :**

#### **Pour la pâte :**

25 g de levure boulanger diluée dans un tout petit peu d'eau tiède  
2 à 3 pincées de sel  
35 cl d'eau  
1/4 de verre d'huile  
500 g de farine

#### **Pour la garniture :**

2 berlingots de coulis de tomate  
500 g de mozzarella  
8 tranches de jambon italien  
Du gruyère râpé  
Un pot de ricotta  
1 sachet de roquette

### **Etape 1**

Préparez la pâte : placez la levure délayée + le sel + l'huile dans le robot et mettez en marche.

Mélanger petit à petit l'eau et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte qui n'adhère pas aux parois.

## Etape 2

Laissez reposer 2h au réfrigérateur.

## Etape 3

Etalez la pâte sur un tapis de cuisson.

## Etape 4

Posez la garniture : recouvrez la pâte du coulis de tomate, disposez des tranches de mozzarella dessus, puis les tranches de jambon et finir en parsemant de gruyère râpé.

## Etape 5

Mettre au four pendant 20 mn.

Etalez de la ricotta et de la roquette sur la pizza 2 mn avant la fin de cuisson.

Hum, et oui, ça y est, vous êtes en Italie !