



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

Étalez 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.

Étalez 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 !