

## Pizza au chorizo

*Ingrédients :*

Pour la pâte

150 ml d'eau tiède  
1 CS d'huile d'olives  
1 CC de sel  
2 CC de sucre (facultatif)  
450 gr de farine (type 45)  
1 sachet de levure boulangère

Pour la garniture

Sauce tomate  
Chorizo  
mozzarella

Préparation de la pâte en MAP

Mettre tous les ingrédients dans la MAP, selon l'ordre indiquée dans les ingrédients : Eau+huile, sel, sucre, farine et levure.

Mettre sur votre programme "pâte à lever" durée 1H30 pour moi.

A l'issue du programme travailler la pâte en fonction de la forme voulue (rectangulaire pour moi - j'ai fait une grande pizza).laisser la lever pendant 10 mn, ensuite piquer la avec une fourchette.

Préchauffer votre four à 220°C

Étaler la sauce tomate,saupoudrez d'origan, couper des morceaux de mozzarella, mettre les rondelles de chorizo, remettre un peu de sauce tomates et terminez par une couche de mozzarella, décorer avec quelques olives noire - pas mis car ils n'aiment pas !!

