



Pizza du placard sur pierre

Préparation : 5 minutes + 20 minutes

Repos de la pâte : 1 heure

Pour 4 personnes (2 pizzas) :

La pâte à pizza

- 350 g de farine bio T65
- 4 g de levure de boulangerie déshydratée
- 1/2 càc de sel
- 195 ml d'eau

La garniture

- une boîte de miettes de thon (104g net égoutté)
- une vingtaine d'olives vertes
- 1 boîte de pulpe de tomate en dés (400g net) - bien enlever le jus en laissant égoutter le contenu de la boîte au travers d'une passoire
- 150 g de Philadelphia ou St Morêt
- origan
- sel, poivre
- 1 petite boîte de champignons
- 1 petite boîte de coeurs d'artichauts

Préparation de la pâte :

Pétrir ensemble la farine, la levure, le sel et l'eau. Laisser reposer une heure à température ambiante.

Si vous avez une machine à pain, mettre tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur et enclencher le programme pâte seule (environ 45 minutes).

Lorsque la pâte est prête, séparer le pâton en deux. Sur un plan de travail bien fariné, étaler deux disques plus ou moins épais selon vos goûts (pâte fine ou plus moelleuse/épaisse). Déposer chaque disque sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en attendant la suite des opérations.

Préchauffer le four à 250° avec une pierre à pizza à l'intérieur (environ 30 minutes de préchauffage).

Finition :

Avoir tous les ingrédients émincés, prêts à garnir la pizza juste avant sa cuisson.

Garnir chaque disque de pâte l'un après l'autre, au dernier moment, juste avant d'enfourner : sur chaque disque, mettre la pulpe de tomates par petits «paquets», puis ajouter les miettes de thon, les olives, les

champignons, les coeurs d'artichauts, des «morceaux» de fromage frais Philadelphia. Assaisonner avec de l'origan, du sel et du poivre.

Faire glisser la pizza avec son papier sulfurisé sur la pierre et cuire 3 minutes, voire plus selon la capacité d'absorption de chaleur de votre pierre.