

## *Pizza ai Funghi (forestière)*



*Vous aviez été beaucoup à voter pour la recette de pizza que je ferais et la plus par d'entre vous ont voté pour celle-ci donc s'en plus attendre je l'ai réalisé et maintenant je vous la propose ! Alors tout d'abord merci d'avoir voté pour cette pizza car elle était vraiment excellente ! Ensuite, j'ai réalisé moi-même la pâte à pizza, mais vous pouvez très bien en prendre une du commerce ou encore en réaliser une autre que le [dossier « pizza » de cuisine AZ](#) vous propose !*

***Pour environ 6 personnes***

### ***Ingrédients:***

#### ***Pour la pâte à pizza:***

*250g de farine « spéciale pizza »*

*20cl d'eau froide*

*5g de levure de boulanger fraîche*

*1 pincée de sucre*

*1c. à café de sel*

*1c. à soupe d'huile d'olive*

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

*250 g de mélange de champignons*

*1 boule de mozzarella de bufflonne*

*1/2 oignon*

*1 bouquet de persil*

*2 gousses d'ail*

*1 filet d'huile d'olive*

*1 pot de sauce tomate (environ 500g)*

### ***Préparation:***

*Préparez la pâte à pizza:*

*Délayez la levure dans un peu d'eau. Dans un saladier, versez la farine et faites-y un puits. Ajoutez la levure et le sucre. Mélangez le tout avec une fourchette ou un fouet.*

*Versez petit à petit l'eau et pétrissez avec vos mains. Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez à nouveau. Salez et pétrissez une dernière fois. Recouvrez la pâte d'un torchon humide et laissez-la reposer 10min.*

*Sortez la pâte et pétrissez-la de nouveau pendant 15min, en allant de l'extérieur vers l'intérieur. Vous devez obtenir une pâte bien souple, lisse et qui ne colle pas. Vous pouvez pétrir la pâte au robot ménager pendant 10min environ et terminer à la main pour lui donner une forme de boule. Selon la taille que vous souhaitez donner à votre pizza, formez une grosse ou des petites boules de pâte.*

*Saupoudrez de la farine dans un récipient assez plat. Posez dedans la ou les boule(s) et couvrez avec un torchon humide.*

*Laissez lever la pâte 6 à 8H, sous un torchon humide, à température ambiante.*

#### ***Préparez la garniture:***

*Préchauffez le four à 240°C (th.8).*

*Retravaillez un peu la pâte avant de l'étaler. Laissez-la reposer encore 15min sous un linge humide. Étalez-la encore à sa taille définitive et si possible laissez-la encore reposer 15min.*

*Hachez l'oignon et faites revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.*

*Hachez l'ail et le persil. Essuyez les champignons et coupez-les en quartiers et lamelles. Coupez en tranches la mozzarella, environ 4 à 5 tranches.*

*Dans la poêle, ajoutez les champignons, l'ail et le persil.*

*Étalez la sauce tomate sur la pâte. Ajoutez les champignons. Disposez la mozzarella.*

*Enfournez pour 5min à 8min. Parsemez de persil frais. Servez aussitôt avec une salade verte.*