

pizza col formaggio delle marche



100 g pâte à pain
250 g farine (type 45)
1 pincée de sel
1 cuillerée d'huile ou du saindoux
2 œufs (1 œuf = 45/50g)
100 g fromage

1. Faire un petit creux dans la pâte à pain, y verser la farine et deux cuillerées d'eau. Mélanger et refaire une boule. Mettre la pâte dans une terrine et tracer une croix au couteau sur le dessus et couvrir d'un linge.
2. Lorsque la pâte aura doublé de volume, mettre dans le bol du mixer : 200 g de farine, le sel, une cuillerée d'huile ou saindoux, la pâte levée, et travailler l'appareil avec un doigt d'eau tiède. La pâte ainsi obtenue est plutôt ferme.
3. Râper le fromage (du parmesan et du pecorino) en laissant quelques petits morceaux. Battre les œufs (comme si on devait préparer une omelette) et ajouter le fromage.
4. Verser ce mélange sur la pâte contenue dans le bol du mixer.
5. Mélanger à petite vitesse. La pâte est prête lorsqu'elle se détache du bol.

6. Enduire un moule, ou bien une casserole (d'une capacité de 1,5 litre) avec le saindoux.
7. Verser la pâte, tracer une croix au couteau sur le dessus et couvrir d'un linge. Laisser lever.
8. Allumer le four à 180°.
9. Lorsque la pâte aura atteint les bords, mettre au four et laisser cuire pendant 30/45 minutes.

Pour préparer la pâte à pain :

Mélanger 50 g de farine, 20 g de levure de bière avec deux cuillerées d'eau tiède.

J'utilise 400 g de pâte à pain

Joyeuses Pâques !!! Buona Pasqua !!!

