

Pizza Margherita



Aujourd'hui, je vous propose une nouvelle recette de pizza, après la pizza forestière, voici la pizza Margherita ! Tout aussi délicieuse. J'ai parfumé ma pâte avec des herbes de Provence ce qui était très bon et cette fois-ci je l'ai étalé plus. Dans cette pizza il n'y avait pas de tomates cerise, mais je trouvais que sans elle faisait un peu vide cette pizza et c'était une très bonne idée car les tomates donne toujours un petit quelque chose, surtout quand elles sont du potager bien parfumées. Enfin, tout le monde l'a trouvé EXCELLENTE oui oui mot pour mot.

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

2 bonne c. à café d'herbes de Provence

Pour la garniture:

1 pot de sauce tomate provençale (190g)

1 boule de mozzarella de bufflonne

1 filet d'huile d'olive

4 tomates cerise

1 branche d'origan

Sel, poivre

Préparation:**Préparez la pâte à pizza:**

Délayez la levure dans un peu d'eau. Dans un saladier, versez la farine et les herbes de Provence 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.

Coupez en fine tranches la mozzarella, environ 5 à 6 tranches. Coupez en petites tranches les tomates cerise.

Étalez la sauce tomate sur la pâte. Disposez la mozzarella ainsi que les tomates cerise. Arrosez d'un filet d'huile d'olive puis, salez et poivre.

Enfournez pour 5min à 8min.

A la sortie du four parsemez d'origan. Servez aussitôt avec une salade verte.