

Pizza bianca aux quatre fromages



Je fais toujours la même pâte à pizza mais l'autre jour j'ai eu envie de changer. J'avais envie d'une pâte à la fois croustillante et moelleuse comme on voit souvent sur les blogs anglo-saxons. C'est alors que je suis partie à la recherche de la pâte parfaite et je peux vous dire que je l'ai trouvé ! Une pâte aérée, moelleuse, épaisse, comme je les aime ! C'est sur le blog (anglo-saxon) [Sally's Baking Addiction](#) que j'ai trouvé cette excellente pâte à pizza. Pour la garniture j'ai opté sans sauce tomate mais avec de la ricotta, du fromage de chèvre, de la mozzarella et du gruyère râpé et puis pour parfumer le tout du basilic bien évidemment ! Cette pizza était juste un vrai délice ! Parfumée, savoureuse, moelleuse, parfaite et depuis je fais toujours cette pâte à pizza ! ;)

Pour deux pizzas

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

10g de levure de boulanger fraîche

320ml d'eau tiède

500g de farine

1c. à café de sel

2c. à soupe d'huile d'olive

1c. à soupe de sucre

Pour la garniture:

200g de ricotta

150g de fromage de chèvre en bûche

150g de mozzarella

50g de gruyère râpé

Sel, poivre

3 feuilles de basilic

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau tiède avec la levure de boulanger ainsi que l'huile d'olive.

Ajoutez par-dessus la farine, le sucre et le sel. Pétrissez pendant 6min, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique et homogène.

Formez une boule et placez-la dans un saladier. Laissez reposer entre 30min et 2H.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en deux. Etalez-les délicatement de façon à ne pas faire échapper trop d'air en cercle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez-les sur des plaques de cuisson préalablement recouvertes de papier sulfurisé. Laissez de nouveau reposer environ 1H.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Coupez en morceaux le fromage de chèvre en bûche ainsi que la mozzarella.

Dans un saladier, mélangez la ricotta avec la mozzarella, le fromage de chèvre, le gruyère râpé et le basilic ciselé. Salez et poivrez.

Répartissez la garniture sur les pizzas.

Enfournez pour 20 à 25min, jusqu'à ce que les pizzas soient dorées.

Servez sans attendre.