

## Pizza blanche à la roquette



J'aime beaucoup les pizzas, les pizzas bien savoureuses et je les aime encore plus quand elles sont faites maison ! Je vous propose donc aujourd'hui une nouvelle recette de pizza, une pizza blanche à la roquette qui vient de chez Mathilde du blog [Mathilde en cuisine](#), un blog que j'aime beaucoup. En même temps, en faisant cette pizza j'ai pu découvrir la roquette, je n'y avais jamais goûté bon je dois vous avouer que cru je n'aime pas du tout mais cuit c'est très bon, donc vous pouvez faire comme moi en mettre pour la cuisson et ne rien mettre après ou si vous aimez ça en parsemez plein à la sortie du four ! En tout cas cette pizza était vraiment très bonne, j'ai beaucoup aimé.

### **Pour une pizza d'environ 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à pizza:**

250gr de farine

160ml d'eau

14gr de levure fraîche de boulanger

6g de sel

4g de sucre

1c. à soupe d'huile d'olive

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

1 boule de mozzarella (125g)

200g de fromage de chèvre frais

Roquette lavée et égouttée

Sel, poivre

#### **Préparation:**

Coupez la boule de mozzarella en dés et faites-les égoutter dans une passoire.

##### **Préparez la pâte à pizza:**

Délayez la levure avec la moitié de l'eau tiède dans un bol. Laisser reposer 10min.

Dans un grand saladier, mélangez la farine avec le sel et le sucre.

Faites un puits, versez-y la levure délayée, l'eau restante et l'huile d'olive.

Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte soit très homogène et forme une boule.

Étalez la pâte en un cercle sur une feuille de papier sulfurisé et déposer le tout sur une plaque de cuisson. Si la pâte colle trop, ajoutez un peu de farine ou de semoule fine de blé dur pour pouvoir l'étaler plus facilement, mais attention à ne pas en mettre de trop tout de même, sinon elle sera lourde, compacte et sèche.

Badigeonnez la surface de la pizza d'un peu d'eau puis laissez-la reposer pendant 30min dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 250°C.

Étalez le fromage frais sur la pizza à l'aide d'une cuillère à soupe, puis déposez-y les morceaux de mozzarella. Salez et poivrez légèrement. Déposez quelques feuilles de roquette.

Enfournez pour une quinzaine de minutes.

A la sortie du four, parsemez la roquette sur le dessus de la pizza et servez aussitôt.