

Pizza Margherita



Quoi de mieux qu'une bonne pizza maison ?! Et en été rien de tel qu'une pizza qui rappelle la chaleur, le sud et plus particulièrement l'Italie. Aujourd'hui je vous propose la traditionnelle pizza Margherita, la première pizza qui pour ainsi dire a été créée, elle vient tout droit de Naples où ils sont les plus grands producteurs de mozzarella de bufflonne. Cette pizza est très simple à réaliser, elle ne demande pas beaucoup d'ingrédients et elle est vraiment délicieuse ou plutôt *deliziosa* ! Savoureuse avec son basilic et gourmande avec toute sa mozzarella elle plaît à tous les coups !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

20cl d'eau tiède

3c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sel fin

400g de farine

5g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

1 boule de mozzarella

1 oignon rouge

3 feuilles de basilic

5 bonne c. à soupe de sauce tomate

1 pincée de sucre

De l'origan

Quelques olives (facultatif)

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Ajoutez la farine et la levure émiettée. Pétrissez pendant 3min.

Laissez reposer durant 30min.

Mélangez de nouveau pendant 3min et laissez reposer 45min.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 220°C th.7).

Détaillez la mozzarella en tranches assez fines. Pelez et émincez l'oignon. Ciselez le basilic.

Étalez la pâte à pizza soit en rectangle, soit en cercle puis disposez-la sur la plaque. Étalez la sauce tomate, parsemez de basilic, de sucre et d'origan.

Disposez les tranches de mozzarella puis l'oignon émincé. Si vous souhaitez, ajoutez les olives et enfournez pour 15 à 20min.

Servez sans attendre.