



Pizza poire-St Agur

Préparation : 15 minutes

Repos de la pâte : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

Pâte à pizza :

- 300g de farine
- 1,5 càc de levure de boulanger déshydratée
- 165 ml d'eau

Mettre tous les ingrédients dans la MAP et lancer le programme pâte seule, ou mélanger les ingrédients, travailler la pâte et la laisser reposer 30 minutes.

Etaler la pâte au rouleau ; former un petit rebord avec les doigts pour empêcher le fromage de se sauver. Transférer la pâte sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Garniture :

- 2 mozzarelles coupées en morceaux
- 60g de St Agur
- 2 poires coupées en lamelles.
- sel, poivre

Garnir le fond de pâte avec (dans l'ordre) le St Agur et la mozzarella. Saler. Parsemer la pizza de lamelles de poires.

Enfourner pour 20 minutes à 200°.

Servir avec une salade d'épinards.