

Recette de pizza maison bio

« Une délicieuse pizza qui ravit toute la famille »

L'été a fait son grand retour et avec lui son lot de repas festifs : apéros entre amis, soirée coupe du monde... Quoi qu'il en soit vous préférez profiter de vos invités plutôt que de passer la soirée aux fourneaux, la pizza maison est faite pour vous !

↓ Voir les ingrédients



🕒 Temps de préparation 35 mn

👤 Nombre de personnes 3 pers.

👨‍🍳 Difficulté Facile

Les + recettes



Plat



Veggie

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 300g de farine de blé blanche T65 Jardin BiO
- 20 g de levure de boulanger fraîche (rayon pâtisserie au supermarché)
- 20 cl d'eau tiède
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive Jardin BiO
- Sel de Guérande Jardin BiO
- Poivre Jardin BiO
- **Pour la garniture :**
- 100g de Double concentré de tomates Jardin BiO
- 2 tomates moyennes bien mûres
- 1 dizaine de champignons de Paris
- 2 tranches fines de jambon blanc
- Origan
- Quelques olives noires

Etapas de préparation

- 1 Dans un bol, diluer la levure dans l'eau.
- 2 Dans un saladier, mettre la farine et faire un puits pour déposer l'huile et le mélange de levure et d'eau. Pétrir du bout de doigts pour mélanger, puis avec la paume de la main (sur un plan de travail fariné) pendant 10 minutes environ pour former une boule. Remettre dans le saladier fariné et couvrir d'un torchon propre pour laisser reposer la pâte une bonne heure à température ambiante, pour qu'elle double de volume.
- 3 Faire préchauffer votre four à 180°C, th 6
- 4 Étaler la pâte à pizza en l'étirant dans avec les mains, si nécessaire, finir au rouleau.
- 5 La poser sur une plaque qui va au four, préalablement farinée.
- 6 Étaler du double concentré de tomates à la cuillère pour former une épaisseur d'un ou deux millimètres sur toute la pâte.
- 7 Couper les tomates, les champignons en fines tranches, le jambon en lamelles et la mozzarella en tranches de 3 millimètres environ.
- 8 Disposer le jambon, puis les tomates, les champignons et finir par la mozzarella. Parsemer d'origan et ajouter les olives.
- 9 Mettre à four chaud pendant 20 minutes environ, selon la cuisson souhaitée.
- 10 Bon appétit !