

## Cycle 3

# Pizza Margherita

Pour 4 personnes



### Conseils

Ajouter d'autres ingrédients sur la pizza.  
Utiliser du basilic séché.

## Ingrédients

### Pâte:

- 400 g de farine
- 1 cc de sel
- 15 g de levure émiettée
- 2,5 dl d'eau
- 2 cs d'huile de colza



### Garniture:

- 2-4 cs de concentré de tomates
- 200 g de tomates hachées (fraîches ou en boîte)
- 200 g de mozzarella suisse coupée en dés
- 2-3 cs de feuilles de basilic



## Cycle 3

## Préparation



- 1 Pâte: mélanger la farine et le sel. Former un puits. À l'aide d'une fourchette, délayer la levure dans un peu d'eau. Verser dans le puits avec le reste de l'eau et l'huile.



- 2 Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.



- 3 Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse.



- 4 Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.



- 5 Préchauffer le four à 220 °C (air chaud/chaleur tournante: 200 °C). Abaisser la pâte à la taille de la plaque. Disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.



- 6 Garniture: répartir le concentré de tomates et les tomates sur la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. Répartir par-dessus la mozzarella et le basilic. Cuire 20-30 min dans le bas du four chaud.