

Pizza Margherita

swissmilk



Préparer les ingrédients.



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.



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



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



Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.



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 che-
misée de papier sulfurisé.



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.