

# La pizza

La pâte :

250 grammes de farine

1 sachet de levure de boulangerie (différente de la levure chimique, attention en l'achetant)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café rase de sel fin

15 cl d'eau

vous pouvez faire des pizzas selon vos envies, ici c'est une pizza artichauts et 3 fromages :

1 brique de tomates écrasées ou en purée 25cl (sans autres ingrédients)

1 fromage de chèvre en bûche

1 morceau de gruyère ou comté

1 boule de mozzarella

1 boîte de coeurs d'artichauts

1 ou 2 tranches de jambon (je congèle des tranches de jambon roulées que je sors du congélateur au moment de la préparation)

de l'origan

Dans un saladier je pèse la farine et j'ajoute la cuillère de sel et la levure. Je mélange bien les ingrédients et j'ajoute l'eau petit à petit. Je mélange à la cuillère en bois et pour finir je pétris la boule de pâte à la main. Il faut bien pétrir pour incorporer l'eau dans la farine. J'ajoute les deux cuillères d'huile d'olive et je continue à pétrir pour incorporer l'huile cette fois là.

Quand la pâte est prête il faut huiler le plat et ensuite étaler la pâte le mieux possible ! Le côté esthétique n'a pas d'importance mais il ne faut pas de trous...

On préchauffe le four à 220° au minimum et on prépare tous les ingrédients à l'avance pour ne pas détremper la pâte.

Quand le jambon, les coeurs d'artichauts, le fromage de chèvre et le comté sont coupés, on peut disposer les ingrédients sur la pâte. Je commence par la tomate puis l'oignon revenu, le jambon que je coupe en tranche dans le rouleau, j'ajoute des tranches de coeurs d'artichauts. Sur le tout je parsème les rondelles de bûche de chèvre et de mozzarella. Le comté râpé sera le dernier avec l'origan saupoudré sur la pizza que l'on enfourne aussitôt.

Selon les fours elle sera cuite en 20 minutes ou ½ heure. On surveille la fin pour la sortir selon ses goûts, croustillante ou moins cuite.