

Pizza prosciutto

 25 min + 1 h levage + 25 min au four

500 g de farine
1½ c. c. de sel
¼ de cube de levure
(env. 10 g)
¾ dl d'eau tiède
2 c. s. d'huile d'olive

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol, émietter la levure, incorporer. Verser l'eau et l'huile, pétrir en une pâte molle et lisse. Laisser doubler de volume env. 1 h à couvert à température ambiante.

Préchauffer le four à 220° C.
Abaisser la pâte sur un peu de farine aux dimensions de la plaque. Déposer sur la plaque chemisée de papier cuisson.

1 boîte de tomates concassées
(d'env. 400 g)
1 gousse d'ail
4 c. s. d'huile d'olive
1 c. s. de sucre
1 c. c. de sel
un peu de poivre
2 c. c. d'origan séché,
selon goût

Égoutter les tomates dans une passoire, mettre dans un bol à bec verseur. Y presser l'ail, ajouter huile, sucre, sel, poivre et origan, mixer. Étaler la sauce tomate sur la pâte en laissant tout autour un bord d'env. 1 cm.

300 g de mozzarella
150 g de tranches de jambon
150 g de tomates cerises
un peu de poivre

Effiloche la mozzarella, couper les tranches de jambon et les tomates cerises en deux, répartir le tout sur la pizza, poivrer.

Cuisson: env. 25 min dans la moitié inférieure du four.

Plus rapide: utiliser une abaisse de pâte à pizza (d'env. 25 × 38 cm) prête à l'emploi.

Portion (¼): 858 kcal, lip 35 g, glu 96 g, pro 37 g

