PIZZA

INGREDIENTS :

<u>pour une plaque qui va au four :</u>
150 ml d'eau
1 et 1/2 c à s d'huile (1 et 1/2 table spoon)
1/2 et 1/4 de c à café de sucre (1/2 et 1/4 spoon)
1/2 c à café de sel (1/2 spoon)
250 g de faine
12 g de levure sèche ou 20 g de fraiche

<u>Et pour la sauce :</u>
300 g de purée de tomates, herbes de provence, un peu d'ail en poudre ou frais (une gousse), un cuillère à soupe d'huile, sel poivre et la garniture de son choix.

PREPARATION :

Faire légèrement tiédir l'eau la mettre dans un saladier
Ajouter la levure, délayer.
Ajouter l'huile, le sel et la farine
Faire une boule et travailler jusqu'à ce qu'on sente des petites bulles d'air éclater sous la main, environ 10 mn
La mettre en boule dans le saladier recouverte d'un porchon et laisser doubler de volume

Pendant ce temps préparer la sauce tomate
Faire revenir l'oignon haché fin, ajouter la purée de tomates, des herbes de Provence, de l'ail, un peu de sucre, sel et poivre
Laisser mijoter 10 mn et laisser refroidir
Etaler cette sauce sur la pâte quand celle-ci est prête
Garnir de jambon, fromage, anchois ….tout ce qu'on veut
Mettre au four chaud (180°) 20 à 30 mn, arrêter quand la pâte est cuite et le dessus gratiné.

Bon appétit !!!!