

Véritable pizza italienne au jambon



Plat principal - Bio - Difficulté Médium- 50 min

INGRÉDIENTS pour 2 Portions

400 g de farine de blé tendre

250 g d'eau tiède

1/2 bâton de levure de bière fraîche

1 cuillère à café d'huile d'olive extra vierge

5 g de sel

1 pincée de sucre

190 g de **Pizza sauce Bio Cirio**

1 mozzarella

100 g de jambon cuit

PRÉPARATION

1. Verser la levure dans l'eau à température ambiante et bien la dissoudre.
2. Verser la farine dans un bol.
3. Ajouter un peu d'eau à la fois, pétrir avec les mains.
4. Après avoir versé la moitié du liquide, ajouter le sel.
5. Versez l'eau progressivement, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Ajouter l'huile, pétrir jusqu'à obtenir une boule lisse.
7. Placer la pâte sur le plan de travail et pétrir.
8. La laisser reposer sur le plan de travail pendant une dizaine de minutes, en la recouvrant d'un bol.
9. Après avoir reposé pendant au moins 2 heures, elle aura doublé de volume.
10. Retirer la pâte à pizza et l'étaler dans un plat (carré ou rond) et la couvrir de sauce à pizza et de fromage.
11. Cuire à 220°C dans un four à chaleur statique pendant environ 6/7 minutes, sortir du four et ajouter le jambon cuit.
12. Remettre au four encore 4/5 minutes jusqu'à ce que la pizza soit cuite puis servir.