

LA PIZZA LIQUIDE JAMBON-FROMAGE

Temps total : 45 min dont préparation : 10 min et cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 1 œuf
- 35 g huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure de boulanger
- 300 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 300 grammes d'eau tiède

Pour la garniture :

- 200 grammes de coulis de tomates
- 250 g de dés de jambon
- 1 boule de mozzarella
- Fromage râpé (gruyère et mimolette)
- Herbes de Provence ou origan

PREPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Recouvrir la plaque du four avec du papier sulfurisé.

Mettre dans un saladier tous les ingrédients de la pâte et mélanger.

Versez cette pâte sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé

Répartir le coulis de tomates, les dés de jambon, la mozzarella, les fromages râpés et les herbes de provence ou l'origan.

Enfourner la plaque et cuire 35 minutes.

Remarque du chef :

Toutes les garnitures sont possibles. Par exemple, pour une pizza fromages : 200 g de coulis de tomates, 100 g de mozzarella, 100 g de reblochon, 100 g de gruyère râpé, 100 g de fromage de chèvre et 100 g de roquefort, origan