

pizza *tomate-cerise, mozzarella et coppa*

1 pâte à pizza
3 cuil. à soupe de concentré de
tomates
1 boule de mozzarella di Buffalo
10/15 tomates cerise
petites feuilles de basilic
8 tranches de coppa
Sel, poivre du moulin

Préchauffe le four à 220 °C (th. 7-8). Étale la pâte à pizza sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Recouvre-la de concentré de tomates à l'aide du dos d'une cuillère, en laissant une bordure d'environ 1,5 cm. Égoutte la mozzarella et coupe-la en lamelles. Répartis celles-ci sur le concentré de tomates. Place les tomates cerise coupées en deux sur toute la surface de la pizza. Sale légèrement et poivre. Cuire au four pendant 15 min environ. À la sortie du four, dispose les feuilles de basilic entières sur la pizza, ainsi que les tranches de coppa coupées en deux.

8 g de levure sèche de
boulangier (ou 10 g de levure
fraîche)
100 g d'eau
100 g de lait
350 g de farine
1 c à soupe d'huile d'olive
1/2 c à café de sel



Pâte à pizza

- Dans un bol, verse 10 g de lait et 100 g d'eau tiède (pas plus de 40°C) mélange avec les 8 g de levure boulangère: attendre 10 à 15 mn que ça bulle
- Dans le bol du robot, ajoute les 350 g de farine tamisée, 1 cas d'huile d'olive, la précédente préparation et mélange, ajout les 90 g de lait restant. Fais tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Ajoute le sel et continue à pétrir 5 bonnes minutes, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- Mettre un torchon dessus et laisser reposer à température ambiante/ tiède pendant 1 h environ, le temps que la pâte double de volume.
- Pétrir à nouveau la pâte juste pour chasser le gaz puis la diviser en pâtons.