

Pizza

Préparation : 30 min
Repos : 1 heure
Cuisson : 20 min
Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 6 g de levure instantanée
- 15 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel

Pour la garniture :

- 150 g de sauce tomate
- 80 g de champignons
- 80 g de poivrons
- 25 g d'oignons
- 60 g de râpé (fromage râpé végétal!)
- 5 g d'herbes de Provence

Préparation

Mélanger la farine, le sel et la levure.
Ajouter l'eau.
Ajouter l'huile d'olive.
Former une boule.
Pétrir pendant 10 minutes.
Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure.
Préchauffer le four à 180°C.
Former un bords.
Répartir la sauce tomate.
Ajouter les champignons, l'oignon, les poivrons et le râpé (si vous en avez).
Saupoudrer d'herbes de Provence.
Faire cuire pendant 20 min.

Catégorie : Pizzas & Tartes

Samedi 9 février 2019

mimmydou.fr