

# 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](http://mimmydou.fr)