Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Pizza Margherita

Ingrédients

125g de mozzarella fior di latte, 400g de pâte a pizza, 25cl de purée de tomates (passata), 1/2 bouquet de basilic, 3 càc d'origan séché, 3 càs d'huile d'olive, Sel, Poivre, ,

Préparation

Etaler la pâte à pizza jusqu'à obtention d'une forme de la taille d'une plaque à four. Disposer un papier sulfurisé ou directement sur la plaque huilée et déposer la pâte et bien l'étendre avec les mains. Saler et saupoudrer d'origan. On peut également abaisser la pâte avec les doigts, directement sur une plaque huilée.
Couper la mozzarella en fines tranches.
Etaler la purée de tomates jusqu'aux bords de la pâte sans trop en mettre. Passer au four préalablement préchauffé à 200°C pendant une quinzaine de minutes.
Sortir la pizza du four et disposer les tranches de mozzarella de manière harmonieuse et saupoudrer à nouveau d'origan.
Remettre la pizza au four pendant 5 minutes.
Couper en parts rectangulaires, verser un trait d'huile d'olive et décorer de feuilles de basilic frais.
Cuisson au four haute température:
Allumer le four thermostat 2 1/2. Attendre que la lumière s'éteigne. Ouvrir le four et attendre que la lumière s'allume.
Pendant ce temps abaisser la pâte au rouleau et garnir la pizza.
Quand la lumière s'allume, déposer la pizza dans le four et la cuire 3 minutes.

Notes :