

PIZZA NAPOLITAINE

Recette Italienne



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- Huile d'olive vierge extra - 250 g de coulis de tomate - 2 anchois - 1 pincée d'origan - 6 feuilles de basilic frais - PATE A PIZZA: - 1 sachet de levure sèche de boulanger - 125 g d'eau - 250 g de farine type 45 ou 55 - 5 g de sel - 25 g d'huile d'olive vierge extra

1. Pâte à pizza: Dans la cuve, mettez la levure et l'eau puis lancez le programme PAIN / BRIOCHE. Après 1 minute le programme s'arrête, rabattez si nécessaire et ajoutez la farine, le sel, 2 c. à soupe d'huile d'olive et appuyez sur la touche Auto. Sortez la pâte, formez une boule et mettez-la dans un saladier fariné. Couvrez avec un torchon humide et laissez lever pendant au moins 1 heure, idéalement 3 heures (la pâte devrait doubler de volume)

2. Préchauffez le four à 220° C. Aplatissez la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de ½ cm. Mettez la pâte sur un plat allant au four.

3. Etalez le coulis de tomate jusqu'à 1 cm du bord et ajoutez un filet d'huile d'olive. Faites cuire pendant 18 minutes.

4. Ajoutez les anchois et l'origan puis remettez au four pendant 7-8 minutes. A la fin de la cuisson, ajoutez les feuilles de basilic et un peu d'huile d'olive.

