

## *Pizzas Maisons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min.**

### Ingrédients:

- FARINE	500 g (pour Pizza)	- MOZZARELLA	400 g
- COULIS DE TOMATES	1 boîte	- GOUSSE(S) D'AIL	ou ail en poudre
- JAMBON CUIT	3 tranches	- ORIGAN	
- LARDONS	200 g (non fumé)	- HUILE D'OLIVE	2 à 3 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	qq.	- SEL	
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1	- POIVRE	
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1	- LEVURE	1 sachet
- ARTICHAUT(S)	1 boîte de coeurs	- EAU	15 cl
- OIGNON(S)	2 gros	- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- MERGUEZ	3 à 4		

### Recette:

- Mettez la farine, le contenu du sachet de levure et un peu de sel dans le récipient à pétrir du robot
- Faire tourner sur la vitesse 3
- Ajoutez l'eau tiède (40°C) et continuez à pétrir pendant 2 minutes
- Ajoutez alors 3 c. à soupe d'huile d'olive et continuez à pétrir pendant 5-7 minutes
- Laissez reposer la pâte 30 à 45 min.

### Pour la farce:

- Précuissez les lardons et les merguez dans une poêle
- Coupez en lamelles les champignons, les oignons et le jambon
- Ebouillantez les poivrons et ensuite coupez-les en lamelles
- Coupez la mozzarella en tranches

### Préparation de la pizza

- Préchauffez le four à 250°C
- Sur le lèche frite du four, disposez des feuilles d'aluminium
- Enduisez-les d'huile d'olive
- Placez la pâte préalablement étalée à la forme et l'épaisseur souhaitées
- Enduisez la pâte de coulis de tomates
- Remplissez ensuite avec les différents ingrédients de la farce en finissant par la mozzarella
- Ne pas oublier le sel, le poivre, l'ail et l'origan !
- Placez la préparation au four environ 13 min.



### Variante:

Dans la farce, des fruits de mer peuvent être substitués aux merguez et lardons.