

Pizza Corse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	2 sachets
- COULIS DE TOMATES	200 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- GOUSSE(S) D'AIL	6-8
- COPPA	16-20 tranches (Corse)
- MOZZARELLA	300g sèche
- FROMAGE CORSE (BREBIS)	200g râpé
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la coppa en fines tranches.
- Emincez finement l'oignon en demi-rondelles.
- Pelez l'ail.
- Râpez le fromage Corse.
- Mélangez le coulis de tomates avec le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Confectionnez la pâte à pizza en mélangeant la farine avec la levure. Ajoutez un peu d'huile, sel et l'eau tiède nécessaire (voir paquet). Réservez la pâte sous un linge dans un endroit sec afin qu'elle monte.
- Préparez le feu de bois dans le four à pizza (si possible), sinon préchauffez le four à 250°C.
- Prélevez $\frac{1}{4}$ de la pâte et étalez-la au rouleau.
- Garnissez votre pâte de sauce tomates puis de coppa, oignons, mozzarella sèche, olives. Surmontez le tout d'un peu de fromage de brebis Corse râpé.
- Ecrasez un peu d'ail sur toute la surface et agrémentez d'origan.
- Enfournez en surveillant la cuisson (surtout au four à pizza au bois).
- Découpez et servez.

