

Pizza bicolore

Pour gagner du temps, tu peux aussi utiliser une pâte à pizza toute prête.

Cuisiniers expérimentés

Ingrédients pour 2 enfants :

Pour la pâte à pizza :

250 g de farine de blé

1 paquet de levure de boulanger

1 pincée de sucre

15 cl d'eau tiède

1 cuill. à soupe d'huile d'olive

1/2 cuill. à café de sel de mer

Beurre pour graisser le papier sulfurisé

Pour la garniture :

1 poivron jaune

2 tomates

2 tranches de jambon

1 boule de mozzarella

6 cuill. à soupe de sauce à pizza épicée (en conserve)

Temps de préparation : 20 minutes

Attente totale : 50 minutes

Cuisson : 20 minutes

Matériel particulier : papier sulfurisé

1

Verse la levure de boulanger dans un ravier contenant 2 cuill. à soupe d'eau tiède. Laisse reposer 20 minutes. Dans un saladier, mélange la farine, le sel, le sucre, l'eau tiède et l'huile d'olive.

La pâte doit être lisse, souple et ne plus coller aux mains. Couvre d'un torchon propre et laisse lever la pâte pendant 30 minutes dans un endroit tiède.

2

Lave le poivron, coupe-le en quatre, ôte les graines et les peaux blanches, et coupe chaque quart en lanières transversales. Lave les tomates, coupe-les en deux et ôte la partie verte. Pose-les à plat et détaille-les en tranches. Coupe le jambon en lanières et la mozzarella en dés. Ouvre la boîte de sauce à pizza.

3

Pétris vigoureusement la pâte et divise-la en deux parties égales, fais-en des boules. Mets un peu de farine sur la table et sur tes mains, et aplatis chaque boule en forme d'ovale en gardant des bords un peu plus épais.

4

Règle le four sur 220 °C. Mets un morceau de papier sulfurisé sur la plaque du four et beurre-le légèrement. Pose les pizzas dessus. Arrose chacune de 3 cuill. à soupe de sauce à pizza et répartis les lanières de poivron, de jambon et les demi-rondelles de tomates. Coupe la mozzarella en dés et répartis-les sur la pizza.

5

Enfourne la plaque sur le gradin le plus bas (avec un gant ou une manique !) et laisse cuire pendant 20 minutes.

