



Pizza aux pommes de terre

40 min 

2 

3 

25 à 30 min à 180°C 



Ingrédients

250 g de "Mix Pane" Mix B Schär; 5 g de levure en poudre ou 20 g de levure fraîche, 250 ml d'eau tiède, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 150 g de mozzarella, 200 g de pommes de terre, 2 à 3 filets d'anchois à l'huile, 2 cuillerées à café d'origan, sel.

Préparation

Mélangez la farine et la levure, ajoutez l'eau et l'huile et pétrissez bien. Placez la pâte dans un moule à tarte graissé et laissez lever environ 1 heure dans un endroit chaud. Epluchez les pommes de terre crues, coupez-les en tranches très fines et répartissez-les sur la pâte avec la mozzarella coupée en dés et les filets d'anchois coupés en morceaux. Parsemez d'origan et de sel et versez-y un peu d'huile. Faites cuire dans un four préalablement chauffé.

