


## Pizza des abruzzes

20 min 

2 

4 

25 min à 180°C 



### Ingédients

400 g de "Mix Pane" Mix B, 5 g de levure déshydratée ou 10 g de levure fraîche, 300 ml d'eau, 1/2 gobelet d'huile d'olive, 3 poivrons de différentes couleurs (jaune, rouge, vert), 6 à 7 cuillerées à soupe de tomates en purée, 50 g de jambon cru, 250 g de mozzarella, sel.

### Préparation

Mélangez la farine, la levure, une pincée de sel et l'huile (auparavant, diluez la levure dans l'eau tiède. Si vous utilisez de la levure déshydratée, mélangez-la bien à la farine). Laisser lever environ une demi-heure. Pendant ce temps, coupez les poivrons en lamelles. Mettez les dans une poêle avec l'huile, ajoutez les tomates et laissez cuire. Coupez le jambon en lamelles fines et ajoutez-les juste avant la fin de la cuisson. Divisez la pâte en deux et formez deux feuilles de pâte de grosseur égale. Étalez l'une des feuilles dans un moule graissé, fourrez-la avec la sauce préparée et garnissez de mozzarella coupée en dés, recouvrez avec la deuxième feuille de pâte et faites lever encore une demi-heure. Faites cuire au four préchauffé.