



Pizza margherita

1h 20 min 

1 

4 

35-40 min à 180°C 



Ingrédients

Ingrédients pour la pâte 500 g de "Mix Pane" Mix B Schär, 10 g de levure déshydratée ou 15 g de levure fraîche, 40 g de margarine, 500 ml d'eau tiède

Ingrédients pour la garniture: 750 g de tomates en boîte, 1 cuillerée à café d'origan, 300 g de mozzarella coupée en dés, 1 cuillerée à café de sel et une pointe de poivre, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe d'huile pour graisser la tôle.

Préparation

Travaillez la farine, la margarine, l'eau et la levure (si vous utilisez de la levure déshydratée, mélangez-la auparavant à la farine ; si vous prenez de la levure fraîche, diluez-la dans un peu d'eau) jusqu'à ce la pâte soit bien lisse. Etalez la pâte sur une tôle à pâtisserie huilée en vous servant d'une spatule mouillée et laissez lever env. 1/2 heure. Coupez les tomates en petits morceaux, salez et poivrez. Recouvrez la pâte à pizza de sauce tomate, ajoutez la mozzarella, parsemez d'origan, puis ajoutez quelques gouttes d'huile en répartissant bien. Faites lever encore env. 7 minutes, puis faites cuire 35 à 40 minutes au four préchauffé à 180° C.

