



---

## Pizza Margherita

---



*Un incontournable, la plus basique des basiques !  
En plat principal ou à décliner en mini pizza pour  
l'apéro.*

*Fine ou épaisse suivant les régions , elle reste savoureuse si elle est bien traitée.*

### Ingrédients :

<i>Pâte à pizza (2 pizzas de 28 cm de diamètre)</i>  <i>500 gr de farine 16 gr de levure 30 cl d'eau 2 cl d'huile d'olive 10 gr de sel</i>	<u><i>Garniture :</i></u>  <i>Sauce ou coulis de tomate 200 gr de mozzarella en bloc ou râpé Poivre du moulin Épices à pizza. Quelques feuilles de basilic en garniture après cuisson.</i>
--	--

### Préparation :

*Délayer la levure dans l'eau*

*Dans le bol mélangeur déposer la farine et le sel sur le bord de la farine.*

*Incorporer l'huile d'olive puis le liquide eau /levure.*

*Pétrir votre pâte 8 min à vitesse minimale*

*Couvrir d'un linge humide et laisser monter 45 min .*

*Détailler et rouler la pâte à votre convenance et garnissez celle-ci.*

*Recouvrir la pâte de sauce tomate.*

*Couper la mozzarella en tranches ou râpée et en couvrir la pizza.*

*Poivrer.*

*Assaisonner la pizza avec les herbes, ayez la main légère !*

*La cuisson se fait dans un four à 245° durant 10 à 12 min.*

*Vous pouvez la cuire sur une pierre aussi.*

### Conseils-infos :

*On ne met jamais le sel sur la levure au risque de détruire l'effet de celle-ci !!!*

*Vous pouvez une fois votre pizza garnie la pré cuire +/- 7 min .*

*Pratique si vous voulez en préparer plusieurs pour un repas avec beaucoup de convives.*

*On emploie toujours une huile de qualité et qui supporte la cuisson .*

*Elles peuvent être congelées précuites ou après cuisson complète.*