



## **PIZZA BLANCHE ROQUETTE, ROMARIN, MOZZARELLA**

**pour un moule à tarte à bords lisses en tôle noire de ø32 cm.**

**Pâte : 500g farine - 300g d'eau froide - 15g levure de boulanger fraîche - 1 càs sucre semoule - 1 càs sel -**

**Garniture : Une dizaine de mini-mozzarella - 2 branches de romarin - QS roquette - QS huile d'olive - QS parmesan - poivre -**

**Dans le bol du Kitchend, mettre la levure émiétée et verser l'eau. Laisser 10 minutes. Munir la tête du K du crochet. Verser dans le bol la farine, le sel et le sucre. Mettre en route l'appareil et laisser tourner sur vitesse 5 pendant 10 minutes. Arrêter, relever la tête de l'appareil et couvrir le bol d'un film alimentaire. Laisser doubler de volume. Au bout de ce temps, verser la pâte dans le moule à tarte huilé (huile d'olive). Enduire les mains d'huile d'olive et étaler la pâte bien uniformément dans le moule. Laisser re-gonfler jusqu'au bord du moule.**

**Préchauffer le four à 250° (th.8.9).**

**La badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Recouvrir de mozzarella ou enfoncer des mini-mozza dans la pâte, parsemer de romarin frais haché, poivrer. Enfourner 10 minutes. Garnir de roquette. Arroser d'huile d'olive. Remettre au four 5 minutes.**