



PIZZA MARGHERITA

Pour 4 personnes

La pâte : 375g farine T.55 - 225ml eau - 12g levure de boulanger fraîche - 1 càs sucre semoule rase - 1 càs sel rase –

Dans le bol du Kitc..... verser la levure émietée + l'eau tiède. Laisser 10min. Ajouter la farine, le sucre, le sel. Accrocher la feuille (accessoire). Faire tourner à vitesse 6 pendant 10min. Soulever le bras du robot. Couvrir le bol de film alimentaire. Laisser reposer jusqu'à ce que la pâte atteigne les 2/3 du bol. Après ce temps, remettre en route le robot afin de dégazer la pâte pour 3min. Verser la pâte sur le plan de travail bien fariné, former une boule avec vos mains elles-même farinées. Couper en 4. Huiler à l'huile d'olive au pinceau les moules à pizza individuels (21cm). Etaler chaque boule dans chaque moule. Réserver.

***Le coulis de tomates** : 1 grosse boîte de tomates pelées (plutôt venant d'Italie du Sud, elles sont plus mûres) - 3 càs d'huile d'olive - 1 grosse gousse d'ail - sel - poivre - Hacher au couteau la gousse d'ail. Verser l'huile d'olive dans une casserole. Chauffer légèrement. Ajouter l'ail. Saler. Faire fondre mais pas noircir. Verser les tomates + le jus de la boîte. Saler et poivrer. Remuer. Couvrir. Laisser cuire à feu doux jusqu'à la formation d'un coulis épais (en remuant avec une cuillère en bois les tomates se réduisent d'elles-même en jus épais). Retirer du feu. Réserver couvert.

La garniture : 20 mini-mozzarella (bocconcini) - sel - poivre - huile d'olive - basilic frais
Préchauffer le four à 280°(th.9).

Napper chaque pizza de coulis de tomates, saler et poivrer, y répartir les mini-mozza coupées en 2 (5 par pizza). Répartir des feuilles de basilic. Arroser d'huile d'olive.

Enfourner et cuire 10min.

Déguster aussitôt.