

# A la table d'ULIS

Deuxième recette, **les pizzas**

Nous avons réalisé 3 pizzas.

## Pizza jambon-fromage

### Ingrédients / pour 4 personnes

250 g de farine

1 sachet de levure du boulanger

1/2 cuillère à café de sel

15 cl d'eau tiède

3 cuillères à soupe huile d'olive

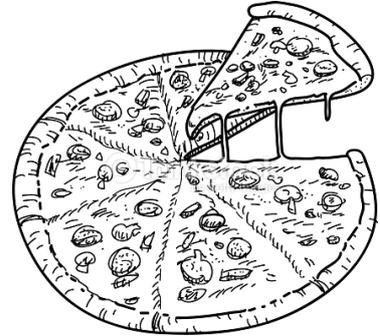
150 g de coulis de tomates

2 tranches de jambon

2 boules de mozzarella

100 g d'Emmental râpé

Origan



### PRÉPARATION

1. Préparer la pâte : dans un saladier, mettre la farine, le sel et la levure, mélanger pour bien répartir.  
Ajouter l'eau tiède et pétrir jusqu'à obtenir une boule.  
Ajouter les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et pétrir pour bien l'incorporer à la pâte.
2. Une fois la pâte bien souple et non collante, la recouvrir d'un torchon et laisser reposer 2 heures dans un endroit chaud.
3. Huiler légèrement le plat de cuisson.  
Étaler la pâte sur le plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie aux dimensions du plat.
4. Déposer la pâte dans le plat de cuisson, étaler dessus le coulis de tomate, mettre un peu d'origan, puis répartir le jambon et la mozzarella coupés en dés.  
Finir avec le fromage râpé, remettre un peu d'herbes.
5. Allumer le four à 250°C, et laisser la pizza à température ambiante pendant que le four chauffe (ça permet à la pâte de continuer à lever un peu).
6. Une fois le four chaud, enfourner la pizza pour environ 20 à 25 minutes.  
Déguster dès la sortie du four.

## La recette des pizzas en photos



Dans le saladier on mélange la farine, le sel, la levure, l'eau et l'huile.



On pétrit à la main.



On étale la pâte avec le rouleau à pâtisserie .



On étale le coulis de tomate.



On saupoudre un peu d'origan.



On coupe le jambon.



On dispose le jambon sur la pizza .



On découpe la mozzarella et on la pose sur la pizza .



La pizza est prête pour aller dans le four.



La pizza est prête pour aller dans le four.



Et maintenant les pizzas sont cuites, on les partage et on les mange. Miam!