

Pizza du terroir



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 300 g de farine
- 10 cl d'eau
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure traditionnelle sèche
- 1 cuillère à café de sel
- coulis de tomate
- saucisson et jambon de pays coupés en tranches fines
- olives vertes
- origan

Préparation

- 1 Dans un bol, je verse le contenu du sachet de levure sèche. J'ajoute 2 cuillères à soupe d'eau tiède et je laisse reposer 15 minutes. Au bout de ce temps, il faut délayer la levure avant de l'incorporer à la farine.
- 2 Mettez la farine, la levure, l'eau, l'huile d'olive et le sel dans votre robot et faites tourner jusqu'à l'obtention d'une boule. Laisser lever dans un endroit tiède environ 1 heure.
- 3 Étalez la pâte sur la plaque du four garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez-la de sauce tomates.
- 4 Garnissez-la de saucisson et de jambon. Disposez les olives vertes. Saupoudrez d'origan et recouvrez de fromage râpé.
- 5 Mettez la pizza dans le four à 220° 15 à 20 minutes environ. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

