



www.plancha-eno.com

Pizza à l'italienne

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 12 minutes par pizza

INGRÉDIENTS

500 g de pâte à pain ou à pizza
4 c. à soupe de coulis de tomate
4 c. à soupe de concentré de tomates
2 boules de mozzarella coupées en fines tranches
4 c. à soupe de parmesan râpé
120 g de poivrons à l'huile
20 fines tranches de coppa
2 branches de basilic effeuillées
2 branches d'origan effeuillées
Huile pimentée

ASTUCES

Vous pouvez utiliser toutes sortes de charcuteries italiennes, jambon cru, pancetta...

PRÉPARATION

1. Divisez la pâte en quatre morceaux, étalez-les finement. Faites cuire l'un des quatre morceaux de pâte 3 minutes sur la plancha à feu vif.
2. Mélangez le coulis et le concentré de tomates. Retournez la pâte à pizza, puis étalez la sauce tomate par-dessus.
3. Ajoutez de la mozzarella, du parmesan et des poivrons, laissez cuire sous la cloche 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que la pizza soit à point.
4. Faites glisser la pizza sur un plat, ajoutez des morceaux de coppa déchirés, le basilic et l'origan, puis arrosez d'un filet d'huile pimentée. Faites de même pour les 3 autres pizzas.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre