



*Recette de la célèbre
Pizza Regina*



CUISSON : 20 MIN

DIFFICULTÉ ★★★★★

Pour la pâte à pizza

- 300g de farine
- 1 grosse pincée de sel
- 4 cuillères d'huile d'olive
- 20g de levure de boulanger
- 15cl d'eau tiède

Pour la garniture

- 1 pot de Sauce Pizza-Prêt de Conserve Guinrand
- 2 tranches de jambon de Paris
- 12 olives noires
- 1 boule de mozzarella
- 1 brin de basilic
- 2 cuillères d'huile d'olive
- sel
- poivre



Recette de la célèbre Pizza Regina

La sauce Pizza-Prêt de Conserve Guinrand, prête-à-l'emploi pour la confection de pizza est cuisinée avec des oignons, roussis à l'huile, et des tomates fraîches de Provence, cueillies en été.

PRÉPARATION DE LA PÂTE ET DE LA GARNITURE

1. Mélangez la farine, la levure, le sel et l'huile d'olive dans un grand saladier.
2. Ajoutez la levure dissoute dans 15cl d'eau tiède. Pétrissez pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer la pâte pendant 45 minutes, elle doit doubler de volume.
3. Préparez les champignons, coupez-les en lamelles, le jambon en petits carrés, la mozzarella en fines tranches.
4. Préchauffez le four à thermostat 8 (240°). Étalez la pâte à pizza sur une planche farinée, façonnez-la en forme de disque. Huilez une plaque à pâtisserie, déposez la pâte sur la plaque. Huilez légèrement la pâte, étalez la sauce pizza-prêt.
5. Garnissez de jambon, de champignons, salez, poivrez, répartissez les tranches de mozzarella, les olives et arrosez du reste d'huile d'olive.
6. Glissez au four, 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage fondu.



PRODUCTEURS DE SAVEURS