



## Ma pizza aux poivrons, olives, jambon

Recette pour 1 pizza. Préparation : 20 min. Cuisson : 25 min. Levée : 4 h.

### Ingrédients

Levure fraîche : 10 g (= 1/2 cube)  
Eau, tiède : 10 cl (= 100 g)  
Sel : 1 c. à c.  
Farine type 00 : 150 g  
Huile d'olive : 5 c. à s.  
Origan séché : 1 c. à s.  
Coulis de tomates : 200 g  
Poivrons marinés : 150 g  
Jambon : 2 belles tranches  
Olives noires dénoyautées : une douzaine  
Oignon : 1  
Gousse d'ail : 1  
Origan séché : 1 c. à s.  
Huile d'olive

*Farine pour le moule et le plan de travail*

### Matériel

un batteur sur socle avec crochet  
une balance ménagère  
une plaque à pizza



### Réalisation

1. Dans une petite jatte, émietter la levure dans l'eau tiède, et bien mélanger.
2. Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, placer le sel, recouvrir de la farine et ajouter la levure diluée. Mélanger soigneusement.  
*- attention, la levure fraîche ne doit jamais entrer en contact direct avec le sel -*
3. Quand la pâte est homogène, ajouter l'huile d'olive et l'origan.
4. Pétrir longuement, puis saupoudrer d'un peu de farine, former une boule et la laisser doubler de volume dans une pièce douce / chaude sous couvert durant 2 à 4 heures.
5. Sur un fond de farine, étaler à la main et au diamètre voulu la boule de pâte sur la plaque qui la conduira au four.
6. Napper de coulis de tomates, et disposer des dés de poivrons marinés bien égouttés, des lanières de jambon, des rondelles fines de mozzarella et d'olives noires, et d'éclats d'oignons et d'ail. Laisser couler un très mince filet d'huile d'olive et saupoudrer d'origan.
7. Préchauffer le four à 225°C en laissant la pizza reposer à température ambiante, puis l'enfourner pour environ 25 minutes.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.  
[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)

*Pizza aux poivrons marinés, olives et jambon*