

Pizza aux fromages (nouvelle farine)

Ingrédients

pâte

300 gr de farine à la tomate
1 cc de sel
1 cc de sucre
1 cc d'origan séché
1 sachet de levure chimique
1 sachet de levure spécial pain Demarle
1 oeuf
300 ml d'eau
35 ml d'huile d'olive

garniture

sauce tomate aux légumes cuisinés toute prête
origan séché
bûche de chèvre coupée en tranches
mozzarella coupée en tranches
gruyère râpé

Mélanger les ingrédients secs de la pâte

Ajouter l'oeuf et délayer avec l'eau

Incorporer l'huile

Mettre la pâte dans le flexipan plat (l'équivalent d'une plaque à pâtisserie) et l'étaler avec la spatule coudée

Toujours avec la spatule coudée étaler la sauce tomate sur la pâte

Saupoudrer d'origan

Mettre les fromages coupés

Parsemer de gruyère

Cuire four chaud 190° entre 20 et 30 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>