

Les pizzas de Camille

Pour 2 grandes plaques de four:

Pour la pâte :

2CS d'huile d'olive

2cc de sel

32cl d'eau

640g de farine

1,5 sachet de levure de boulanger déshydratée

Pétrissez tous les ingrédients ensemble pendant environ 5min. Débarrassez dans un saladier et couvrez d'un torchon. Laissez lever 1 heure.

Partagez le pâton en deux et étalez chacun sur un papier cuisson. Déposez les sur votre plaque de four.

Garnissez à l'envie :

Pour Camille :

1 boîte de dés de tomates au basilic

1 tomate coupée en rondelles

des allumettes de jambon

des allumettes de poulet

des champignons de Paris frais coupés en tranches

un rectangle de mozzarella détaillé en cubes

du gruyère râpé



Faites cuire 20 min à 230-240°.