

PIZZA MARGHERITA DE CHUCK HUGHES



Pâte (pour deux pizza large) moi j'ai fait [celle-ci](#)

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe levure sèche active
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de sel
- 2 tasses d'eau tiède
- 4 1/2 de tasse de farine tout usage

Sauce Marinara:

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon haché finement
- 3 gousses d'ail émincée
- 4 boîtes de 400 ml de tomates cerises
- 1 c. à soupe d'origan séché
- Sel et poivre

Pizza:

- 1 tasse de sauce Marinara
- 1 tasse de mozzarella
- 1 poignée d'herbes fraîches hachées (moi persil)
- Semoule de maïs (*Ça permet de faire glisser la pizza de la spatule de bois à la pierre de cuisson*)

Pâte (pour deux pizza large) :

- Dans la bol du batteur sur socle, mettre tout les ingrédients sauf la farine. Laisser reposer pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la levure forme une mousse en surface.
- Avec le crochet pétrisseur, mélanger doucement en incorporant la farine peu à peu. Pétrir durant 5 minutes.
- Mettre dans un bol huilé et recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au réfrigérateur durant 4 heures. Une fois la pâte gonflée, séparer la en deux. (*J'ai congelé l'autre moitié.*)

Sauce Marinara:

- Dans une casserole, à feu moyen faite revenir l'oignon et l'ail dans l'huile jusqu'à se qu'ils deviennent transparents. Ajouter les tomates cerises ainsi que l'origan.
- Cuire durant 30 minutes. Assaisonner au goût. (*J'ai congelé le reste.*)

Pizza:

- Préchauffer le four à 500° F.
- Étendre la pâte sur la plaque recouverte de semoule de maïs.
- Mettre la sauce dessus et recouvrir de fromage.
- Cuire 8 minutes.
- Sortir du four et laisser tempérer 3 à 5 minutes.
- Recouvrir d'herbes fraîches et un filet d'huile d'olive et servir.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***