

Pizza Di Napoli, sur pâte aux fines herbes

Pour une pizza de 12 po:

- 1 portion de pâte à pizza aux fines herbes (**voir plus bas**)
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1/3 tasse de sauce aux tomates
- 28 oz de tomates concassées en conserve
- 300 g de champignons tranchés
- 1 oignon tranché
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à thé d'origan séché
- 12 tranches de salami
- 125 g mozzarella en tranches minces

Préchauffer le four à 400 F.

Préparer la pâte à pizza, puis façonner un rond de 30 cm (12 po) et déposer dans un plateau de cuisson légèrement beurré.

Pour la garniture, mélanger l'huile avec la sauce aux tomates et étendre sur la pizza.

Garnir la pizza avec les tomates, les champignons, les oignons et assaisonner de sel et de poivre. Saupoudrer ensuite avec l'origan, disposer les tranches de salami sur le dessus et recouvrir des tranches de fromage.

Cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et la pâte, croustillante.

Pâte à pizza aux fines herbes:

- 1/2 c. à soupe de levure sèche rapide
- 1 c. à thé de sucre
- 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2/3 tasse d'eau tiède
- 2 1/2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de fines herbes mélangées séchées
- 1 c. à thé de sel

Mélanger l'eau, le sucre, la levure et l'huile dans le bol du batteur sur socle. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule molle et souple au toucher.

Mettre la pâte dans un bol huilé, couvrir d'une pellicule plastique et laisser gonfler pendant 1h30-2h.

Laisser tomber la pâte sur un plan de travail enfariné et l'aplatir. Pétrir brièvement la pâte avant de l'utiliser.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du livre: *Pizzas - Modus Vivendi*)