

Pizza façon Terpsi

Cette recette de Terpsichori s'inspire de la recette "originale" de tante Elenitsa 😊 Bref, on ne sait plus très bien quelle est la part de chacune des deux auteures dans cette recette. Mais bon, peu importe car elle est superbe!



Ingrédients

pâte

- 500 g de farine
- un peu d'huile d'olive (pour pétrir la pâte)
- 1 c. à c. de sel
- 1 et 1/2 tasse à thé d'eau tiède
- un sachet de levure

garniture

- ketchup
- huile d'olive
- fromage Leherdammer rapé (ou mélange Gruyères et Emmenthal)
- tranches de Gouda (pour couvrir la surface de la plaque)
- tranches de jambon (pour couvrir la surface de la plaque)
- tranches de tomate
- poivrons coupés en dés
- origan

Préparation

pâte

Dans un plat creu, verser la farine. Faire un cratère dans lequel on verse l'eau et la levure. Ensuite, on verse le sel à l'extérieur du cratère pour éviter le contact avec la levure. Mélanger puis pétrir les ingrédients tout en ajoutant l'huile d'olive pour faciliter le travail.

Quand la masse est lisse, on forme une boule que l'on place au centre du plat. On recouvre le plat d'une serviette et on place le tout au four à 50 degrés pour 1 heure.

garniture

Sur la plaque à gâteau, on verse une bonne couche d'huile. On étale la pâte à la main sur toute la surface.

On badigeonne la pâte avec le ketchup. On place le fromage râpé puis les tranches de Gouda et pour finir les tranches de jambon. On complète la pizza avec les rondelles de tomate, les dés de poivrons et l'origan.

On cuit la pizza à 200 degrés Celsius pour 25 minutes environ.

Galerie:





grec

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - YACS

Permanent link:

https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:pizza_selon_terpsi

Last update: **2013/11/10 17:58**

