



## Pizza

Préparation: 20 minutes - Repos: 1 heure - Cuisson: 25 minutes

### Ingrédients:

Pour la pâte:

- 300 g de farine
- 10 g de levure boulangère
- 10 cl de lait Juste & Vendéen
- 8 cl d'eau
- 1/2 c. à soupe d'olives
- 1/2 c. à café de sel

Pour la garniture:

- 2 tomates
- 1 gros oignon
- 1 boule de mozzarella
- olives
- anchois
- origan
- sel, poivre

### Étapes:

- 1) Pour la pâte, faites tiédir le lait et l'eau ensemble.
- 2) Mélangez le lait et l'eau avec la levure.
- 3) Ajoutez la farine, le sel, et l'huile d'olive et mélangez de façon à faire une pâte.
- 4) Pétrir quelques minutes.
- 5) Posez la pâte dans un saladier avec un peu de farine autour de la pâte, déposez un linge humide sur le saladier et laissez reposer 1 heure.
- 6) Vous pouvez maintenant étaler la pâte avec un rouleau. Créez un léger rebord qui retiendra la garniture pendant la cuisson.
- 7) Passons à la garniture. Disposez les éléments dans l'ordre suivant: l'oignon émincé et rissolé au préalable, les tomates coupées en tranches, le sel et le poivre, la mozzarella coupée en morceaux, les olives, les anchois et finissez par l'origan.
- 8) Enfournez 25 minutes à 220°C (th. 7/8).