

Pizza rose au Pink Queen Cheese



Informations

Personnes : 4
Préparation : 40 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Pâte à pizza

- 300 g de farine
- 2 g de levure de boulanger instantanée
- 2 g de sel
- 2 g de sucre
- 6 cl d'huile d'olive A l'Olivier
- 200 ml d'eau tiède

Garniture

- 300 g de Pink Queen Cheese
- 15 g d'olives noires en tranches
- 3 g d'origan séché Albert Ménès
- sel et poivre

Étapes de la préparation



Temps de repos pour la pâte : 1 à 2 heures

1. Préparez la pâte à pizza : dans un bol, mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajoutez 200 ml d'eau tiède et l'huile d'olive. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail légèrement fariné, pétrissez la pâte pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Formez une boule avec la pâte.
3. Placez cette boule dans un grand bol légèrement huilé et couvrez-la d'un torchon propre. Laissez-la reposer dans un endroit à température ambiante pendant environ 1 à 2 heures, ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Garniture et cuisson de la pizza

1. Préchauffez votre four à la température maximale.
2. Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte à pizza en un cercle.
3. Déposez la pâte étalée sur une plaque à pizza préalablement huilée ou recouverte de papier sulfurisé.
4. Étalez uniformément la sauce tomate sur la pâte à pizza, en laissant une bordure libre sur les côtés.
5. Saupoudrez généreusement le Pink Queen Cheese préalablement râpé sur la sauce tomate.
6. Ajoutez l'origan séché et les olives sur le dessus et assaisonnez avec du sel et du poivre.
7. Placez la pizza au four préchauffé et faites cuire pendant environ 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et le fromage fondu et légèrement doré.
8. Une fois cuite, retirez la pizza du four et laissez-la légèrement refroidir avant de servir.

? **Astuce** : Garnissez votre pizza à votre guise avec des aliments de saison.