



Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 500g farine fluide
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 50ml d'huile d'olive
- sel

Ingrédients pour la garniture :

- 1 kg de tomates mûres
- 2 cebettes ou 1 petit oignon blanc
- pecorino rapé
- thym et origan
- sel, poivre
- 8 anchois
- olives noires (de Nice)
- ketchup (facultatif)

PIZZA

TOMATES et PECORINO

1 – Préparer la pâte à pizza :

Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède. Remuer et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.

Mettre dans le robot les 500g de farine : commencer le pétrissage puis verser la levure délayée et l'huile d'olive. En dernier, incorporer quelques pincées de sel. Ajouter de l'eau tiède petit à petit jusqu'à obtenir une pâte souple, qui ne colle pas au bol du robot.

Déposer du papier sulfurisé sur la plaque du four. Etaler à la main la pâte à pizza sur toute la surface de la plaque.

Laisser lever la pâte dans un endroit chaud, sans courant d'air avec un torchon de protection sur le dessus, pendant 1 à 2 heures selon la température ambiante.

2 – Préparer de la sauce tomate :

Peler les tomates avec un pèle tomate. Les couper en petits morceaux. Emincer les cebettes ou l'oignon.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle : faire revenir les cebettes jusqu'à légère coloration et ajouter ensuite toutes les tomates, le thym, l'origan, sel et poivre.

Laisser cuire jusqu'à obtenir une sauce un peu sèche. On peut ajouter un peu de ketchup (2 c.à soupe maxi) pour obtenir une sauce plus aromatisé et corsé.

3 – Préchauffer le four chaleur tournante à 200°C.

4 – Etaler la sauce tomate sur la pâte à pizza. Puis saupoudrer de pecorino rapé. Déposer les anchois à l'huile, des olives noires et un peu d'origan sur le dessus de la pizza.

CUISSON : Mettre en cuisson pendant 30mn environ à 200°C puis 10mn à 180°C.