

## Pizza Margherita

Pâte à pizza croustillante ou moelleuse ? Ça dépend en partie de l'épaisseur de votre pâte : très fin, ça va croustiller ; plus épais, ce sera moelleux.



Nombre de parts

4

Temps de préparation/repos

15'  
60'

Temps de cuisson

15'



**Farine**  
250g

**Sel**  
2 pincées

**Huile**  
3 c à soupe

**Levure de boulanger**  
1 sachet (5,5g)




**Sauce tomate**  
200g

**Mozzarella**  
1 boule

**Origan**  
1 pincée



1. Verser la farine et une bonne pincée de sel dans **un saladier**, mélanger avec **une cuillère en bois**, saupoudrer la levure et remuer une nouvelle fois.
2. Arrosez le mélange avec l'eau tiédie (15cl). Mélanger énergiquement avec **une cuillère en bois**, puis verser l'huile.
3. Poursuivre le pétrissage pendant 5 minutes supplémentaires avec vos mains.
4. Modeler la pâte en forme de boule. Laisser dans le saladier et couvrir avec **un linge propre**. Laisser lever pendant une petite heure dans un endroit tempéré.
5. Après une heure, la pâte a presque doublé de volume ! Saupoudrer de la farine sur **une table propre**. Etaler la pâte avec **un rouleau à pâtisserie**. Vous pouvez choisir de faire une pâte plus ou moins épaisse. Placer la pâte sur **une feuille de papier cuisson**.
6. Préchauffer **le four** à 240°. 
7. Etaler la sauce tomate sur la pâte, avec **une cuillère à soupe**. Couper des tranches de mozzarella. Poser sur la pâte. Puis saupoudrer d'origan, et d'une petite pincée de sel.
8. Enfourner la pizza pendant 15minutes. 