



## Pizzas

# Pizza sicilienne



**1h45** **30 min** **15 min** **1h** **442**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**  
6 g **Levure de boulanger**  
10 cl **Eau**  
5 cl **Huile d'olive**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
0.5 c. à café **Sel**

### Ingrédients pour la garniture

8 **Filet(s) d'anchois**  
3 c. à soupe **Sauce tomate**  
8 **Olives noires**  
125 g **Mozzarella**  
1 pincée(s) **Origan séché**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

1 tige(s) **Basilic**

## Étape 1

Préparation de la pâte à pizza

- 1 Délayer la levure fraîche dans un bol avec l'eau tiédie et laisser reposer 15 minutes à température ambiante.
- 2 Verser la farine dans un grand saladier puis ajouter le sel et le sucre. Mélanger puis creuser un puits au centre.
- 3 Verser progressivement la levure délayée et commencer à incorporer la farine en formant des spirales à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Ajouter l'huile d'olive et pétrir jusqu'à obtention d'une boule de pâte. La travailler sur un plan de travail fariné jusqu'à ce que la pâte devienne souple et ne se déchire pas quand on l'étire.
- 5 Remettre la boule de pâte dans un saladier et couvrir d'un torchon humide. Laisser reposer 1 heure à température ambiante, près d'une source de chaleur, tel qu'un radiateur allumé ou un four à peine chaud.

## Étape 2

Cuisson de la pizza

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).  
Dégazer la pâte à coups de poings et l'étaler

- 2 Déposer la pâte à coups de poings et étaler directement sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Napper la surface de sauce tomate à l'aide d'une cuillère à soupe et disposer au-dessus les filets d'anchois et les olives.
- 4 Couper la mozzarella en rondelles à l'aide d'un couteau d'office et en recouvrir la pizza. Assaisonner avec du poivre et l'origan.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Dresser la pizza sur une grande assiette plate et la découper directement à table, pour une présentation conviviale.
- 2 Décorer avec un peu de basilic et déguster bien chaud.