



Pizza margherita olives à la farine de sarrasin



Une recette inspirée par un souvenir familial de Sophie, du groupe Jeanine

ÉCONOMIQUE



FACILE







PRIX DU GROUPE:
1,44 € / pizza







RECETTE

Ingédients

Pour la pâte :

-  400g de farine de sarrasin
-  3 c. à s. d'huile d'olive
-  3/4 cubes de levure dilués dans de l'eau tiède
-  Sel

Pour la sauce :

-  400g de tomates pelées
-  70g de concentré de tomates
-  Ail
-  Origan séché
-  Huile d'arachide
-  Eau

Pour la garniture :

-  Mozzarella
-  Olives noires
-  Ail
-  Origan

Recette

Pour la pâte :

1. Mélanger les ingrédients et bien pétrir.
2. Laisser lever 2 à 3 heures.

Pour la sauce :

1. Mettre les ingrédients dans une casserole et faire réduire pendant 30 minutes.
2. Goûter et ajuster l'assaisonnement à votre goût.

Assemblage :

1. Étendre la pâte à l'épaisseur que vous souhaitez et laisser reposer 15 minutes.
2. Mettre la sauce dessus.
3. Poser des tranches de mozzarella sur la pâte en laissant un bord libre.
4. Parsemer d'olives noires, d'ail finement coupé et d'origan. Ajouter un filet d'huile d'olive.
5. Enfourner au four à 220°C une dizaine de minutes (varie selon l'épaisseur de la pâte - le mieux est de surveiller et la sortir quand elle vous plaît).

