

Pizza chèvre tomates confites

Ingrédients pour 2 pizzas

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial pizza de Demarle avec sel incorporé

6 cs d'huile d'olive

300 ml d'eau tiède

Garniture

origan séché

sauce tomate

fromage de chèvre en bûche

chavroux

tomates séchées confites

gruyère râpé

Pétrir tous les ingrédients de la pâte et laisser lever (pour moi ça a été rapide ma levure est très active et en plus il fait chaud)

Dégazer la pâte et la diviser en deux

Etaler la pâte

Saupoudrer d'origan

Mettre la sauce tomate

Répartir les fromages de chèvre et les tomates confites coupées en morceaux

Parsemer de gruyère

Cuire four chaud 200°

