

Pizzas à pâte liquide express

6 personnes



Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 6 grands ronds de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingédients

Base :

-1 oeuf

-160g d'eau tiède

-30g d'huile d'olive

-160g de farine

-1/4 cc de sucre

-1/2 cc d'épices spécial pizza

-1 sachet de levure spécial pizza

-1/4 cc de levure chimique

Garniture au choix :

-1 petit pot de sauce tomate

-50g de mozzarella râpée ou
emmental

-50g de thon naturel sans huile
ou saumon fumé

-50g d'olives vertes et/ou noires

-50g de jambon blanc

-50g d'allumettes de bacon

Réalisation

- Préchauffer le four à 200°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients de la base ensemble.
- Lisser le tout au fouet ou à la cuillère magique et répartir la pâte dans les 6 empreintes.
- Garnir au choix selon votre envie et enfourner +/-20 min.
- Déguster sans attendre avec une salade verte.

@Lesdelicesabelle