

# Pizza avec de la semoule dans la pâte



-Shopping : pour 1 grande pizza de 30 cm sur 40 (avec pâte épaisse) ou deux pizzas à pâte fine

- 400 g de farine T55 (farine 00 spéciale pizza pour moi)
- 100 g de semoule fine
- 50 g d'huile d'olive
- 260g d'eau
- 8 à 10 g de sel
- 5 à 6 g de levure de boulanger déshydratée (SAF instant pour moi)
- un grand pot de sauce bolognaise (600 g pour moi)
- 200 g de garniture au choix: jambon, saumon, thon...
- gruyère râpé ou parmesan ou mozzarella (100 à 150 g)

*-In process :*

- Dans le bol d'un robot à crochet pétrisseur, ou dans une MAP (programme pâte), ou à la main, mélanger l'eau, la farine, l'huile et la levure (ne pas mettre

en contact la levure et le sel avant le pétrissage). Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.

- Laisser reposer 1 h à 1h30. Après la levée, on peut garder la pâte au frigo plusieurs heures, enveloppée dans un film plastique. Le mieux est de placer tout ceci dans une boîte hermétique recouverte d'un poids (une brique de lait fera l'affaire) pour éviter que la pâte, qui va continuer de lever, ne s'échappe !
- Préchauffer le four à 220°.
- Fariner la pâte et l'étaler plus ou moins finement (personnellement, je farine légèrement un grand tapis silicone, j'étale, puis je retourne sur une feuille de papier sulfurisé de la taille de la plaque et je décolle le tapis comme une décalcomanie).
- Avec un couteau, prélever la pâte qui dépasse de votre plaque à pizza. Refaire une boule grossière et réserver. Attention, elle se rétracte toujours un peu à la cuisson.
- Etaler la sauce tomate, déposer le jambon en lanières, recouvrir de gruyère, et déposer quelques olives.
- Laisser reposer un peu si vous voulez avoir des bulles d'air.
- Enfourner pour 20/25 min à 225°. Penser à vérifier la pâte est cuite dessous.

*Le gros plus de cette recette : tout est modulable, la taille, la forme et le nombre de pizzas, les garnitures !*

*La pizza se congèle très bien.*

