

Pizza brocolis-coppa etc...

Pour 1 pizza

1 sachet de [préparation pour pizza bio](#)

140ml d'eau tiède

1 cuil à soupe d'huile d'olive

150g de coulis de tomate

1/2 tête de brocolis

1 boule de mozzarella di buffala (150g)

1 petit oignon rouge

1 poignée d'amandes effilées

2 tranches de coppa

Faites bouillir de l'eau dans une cocotte minute, détaillez le brocoli en fleurettes et recoupez-les en deux. Faites cuire les fleurettes de brocolis 5 minutes à la cocotte minute (à partir du moment où elle commence à siffler). Egouttez.

Préparez la pâte à pizza: Versez 1 sachet de préparation pour pizza dans le bol du robot, ajoutez 140ml d'eau et 1 cuil à soupe d'huile d'olive, pétrissez environ 3 minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène et souple, formez une boule et laissez-la reposer 30 minutes sous un torchon humide.

Préchauffez le four à 220°C.

Etalez la pâte, badigeonnez-la de coulis de tomate, répartissez le mozza coupée en rondelles par dessus puis, les fleurettes de brocolis, l'oignon rouge émincé, la coppa en tranchettes et pour finir les amandes effilées.

Enfournez à 220°C pendant 20minutes.