# Pizza CASA VITO

Durée : 30 mn

Difficulté : 3/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients pâton pizza**

* 1kg de farine
* 10g de levure boulangère
* 10cl d’huile olive
* 10cl d’huile tournesol
* 1 cuillère à soupe de sel

**Quantité/ Ingrédients garniture**

* Tomates séchées et cœurs d’artichauts à l’huile
* Champignons de Paris
* Jambon blanc DD
* Cossette de mozzarella
* 1 boite 4/4 de tomates pelées
* Basilic

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Mélanger les ingrédients pour le pâton de pizza avec de l’eau froide jusqu’à obtenir un pâton homogène (ajouter de la farine si besoin). Couper le pâton en 4 et les bouler

Laisser reposer min 12h

**Étape 2**

Couper les champignons en tranche, les tomates séchées, les artichauts et le jambon en tranche

Préparer la sauce tomate avec les tomates pelées, ajouter du basilic et un filet d’huile d’olive et sel

**Étape 3**

Préchauffer le four à pizza à 330°C

**Étape 4**

Sortir le pâton et l’étaler

**Étape 5**

Garnir le pâton de la sauce tomate et déposer les ingrédients (champignons, jambon, artichauts) et ajouter la mozzarella

**Étape 6**

Mettre la pizza au four quelques min et surveiller la cuisson

**Étape 7**

Sortir la pizza du four et déguster