

Pizza aux champignons et à la mozzarella



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 90 mn

Cuisson : 25 mn

La pizza, ce plat d'origine italienne et recouverte de divers ingrédients, fait toujours l'unanimité...

Ingrédients

- 225 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 paquet de levure boulangère sèche
- 150 ml d'eau
- 15 ml d'huile d'olive
- 1 oignon
- 100 g de champignons de paris - émincés et égouttés
- 150 g de mozzarella
- 1 filet d'huile d'olive
- 100 g de concentré de tomate
- 250 g de tomates pelées

Préparation

- 1 Mettez la farine et le sel dans le bol de votre robot. Faites tourner le robot. Versez progressivement l'eau puis l'huile d'olive. Pétrissez 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 2 Finissez de pétrir à la main afin de former une boule. Mettez votre boule de pâte dans un saladier et recouvrez-la d'un linge. Puis laissez-la pousser 1 heure.
- 3 Abaissez, alors, la pâte pour former un cercle et déposez ce cercle dans un moule à tarte. Laissez-la reposer 30 minutes dans un endroit tiède! Il n'y a plus qu'à la garnir...
- 4 Pelez, lavez et coupez l'oignon. Faites le revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Égouttez la mozzarella et coupez-la en fines lamelles. Égouttez les champignons émincés.
- 5 Prenez votre pizza. Étalez le concentré sur tout le fond de la pizza. Recouvrez de tomates pelés et grossièrement hachés. Étalez les oignons dorés à la poêle puis les champignons. Finissez la les tranches de mozzarella.
- 6 Faites cuire votre pizza dans un four à 220°C (th.7) pendant 25 minutes environ. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

