

## La pizza de Cristelle



1 h 30 Difficulté ★☆☆

### Ingrédients (8 personnes):

Pour la pâte à pizza : 200g de farine  
120ml d'eau  
8g de levure de boulanger  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 pincée de sel Pour la garniture : 1 oignon  
1 boîte ou 410g de sauce tomate  
250g de lardons nature  
250g de lardons fumés  
50g d'emmental  
4 tranches de jambon de parme ou de bayonne  
5 tomates séchées  
origan.

### Préparation:

Préparation de la pâte: dans la cuve du robot, mettre la farine, le sel, la levure délayée dans un peu d'eau tiède, l'huile. Commencer à pétrir, et ajouter l'eau petit à petit, jusqu'à la formation d'une boule homogène. Couvrir d'un linge et laisser pousser une bonne heure, il faut que la pâte double de volume.

Pour la garniture : faire revenir les lardons ainsi que l'oignon couper préalablement en lamelles. Couper le fromage en dés, les tranches de jambon et les tomates séchées en petites lamelles.

Une fois la pâte levée, fariner le plan de travail. Pétrir à nouveau la pâte (mais très peu) afin de sortir les gaz, étaler la et la disposer sur un plaque avec du papier sulfurisé.

Étaler la sauce tomate, les oignons, les lardons, les dés de fromage, le jambon. Saupoudrer d'origan.

Mettre dans un four préchauffé durant 30 minutes (le temps de cuisson dépend du moule utilisé ainsi que le four) à 200°C. 5 minutes avant la fin de la cuisson ajouter les tomates séchées.