

Pizza – Anchois, olives, câpres, mozzarella

La pizza Napolitaine (revisitée)



Mozzarella, tomate, anchois, câpres, olives



Après 20 min au four TH 8

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min – TH 8, 240°C



1 pâte à pizza à sécher



Concentré de tomates



Origan, basilic



Env. 10 olives noires



Env. 10 anchois



Env. 15 câpres



Huile d'olive pimentée



Mozzarella en lamelles

Préparation

1. Préchauffer le four à TH 8 – 240°C.
2. Etaler la pâte sur la plaque à pizza, la piquer avec une fourchette (si pâte à dérouler)
3. La sécher 5 min à four chaud puis la sortir du four.
4. Couper la mozzarella en lamelles de 1 cm environ.
5. Etaler le concentré de tomate sur la pâte. (Si pulpe de tomates, la réduire 15 min à feu doux.)
6. Disposer régulièrement mozzarella, anchois, câpres et olives.
7. Parsemer un peu d'origan et de basilic.
8. Filmer avec une fine couche d'huile d'olive. Option: Huile pimentée « maison ».
9. Cuire 20 min à four ambiant. Surveiller la dorure.
10. Servir chaud.

* * * 16 janvier 2023 * * *