



Pizza Aux Tomates

Domatesli Pizza



1 tasse d'eau chaude
1 tasse d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour le mélange ;
5-6 tomates
1 gros poivron
10 olives noires
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de thym
½ cuillère à café de sel
Pour la surface ;
2 tasses de fromage cheddar râpé

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de l'huile et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts, rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir un mélange mi-molle.
- # Mettez la pâte de côté puis couvrez et laissez reposer pendant 10-15 minutes.
- # Pendant ce temps, râpez 2 tomates, puis coupez 3 tomates en demi cercle. Sortez les noyaux des olives. Coupez les piments en forme de carré et hachez finement les ails.
- # Ouvrez la pâte sur une surface farinée à la taille d'un plat de cuisson rond. Placez dans le plat de cuisson huilé.
- # Saupoudrez un peu de fromage râpé, puis des tomates râpés et du thym.
- # Placez les piments et les olives. Placez ensuite les tranches de tomate au fur et à mesure. Saupoudrez du sel.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les tomates de ramollissent.
- # Retirez du four puis saupoudrez le fromage qui reste et remettez au four. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Coupez triangulairement après la sortie du four puis servez.

N-B; Vous pouvez utiliser une autre sorte de fromage à la place du fromage cheddar.