

Pizza au Prosciutto et au Fromage

- Pâte à pizza du commerce

Sauce tomate rapide :

- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes en dés, égouttées dans une passoire, coupées grossièrement avec un couteau
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel , poivre
- Basilic frais haché
- Au goût , ail frais, haché
- 2 c. à soupe de fromage parmesan
- Origan séché

Garniture:

- Prosciutto tranché, environ 12 tranches
- Fromage mozzarella râpé
- Fromage cheddar fort, râpé
- Basilic frais haché grossièrement
- Huile pimentée

Les recettes de pizza données dans cette émission sont approximatives, les quantités seront en fonction de la taille des pizzas.

-Si nécessaire, décongeler la pâte une nuit au réfrigérateur couverte d'un linge humide. Avant de l'utiliser laisser tempérer la pâte 2 à 3 heures au comptoir. (Pour une pâte non congelée, la laisser tempérer 2 à 3 heures au comptoir.)

Préchauffer le four à 200 - 220°C / 400 - 425°F. Placer une grille du four au plus bas niveau.

Sur un plan de travail enfariné, étendre la pâte au rouleau et l'étirer aussi avec les mains tel que suggéré à l'émission.

Foncer une plaque de 38 X 25 cm (15 X 10 po) huilée avec la pâte, étirer la pâte pour qu'elle couvre bien la plaque. Badigeonner la pâte d'huile.

Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce et l'étaler sur la pâte.

Disposer les tranches de prosciutto pour couvrir la pâte, saupoudrer la mozzarella puis le cheddar. Garnir de basilic.

Cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Retirer du four, arroser d'un mince filet d'huile pimentée et servir.

