

# Pizza apéritive

écrit par Pariseyn | 10 juillet 2021



Il s'agit d'une classique pizza en plat destinée à être coupée en petites bouchées pour l'apéritif ou pour un brunch dominical. J'ai utilisé un vrai plat à pizza Romana en acier bleui qui cuit parfaitement bien le dessous de la pizza. Du fait de sa forme régulière, le découpage est plus facile. J'ai voulu également une version simplifiée des pizzas Romana déjà publiées en achetant la pâte à pizza, en fait une simple pâte à pain, chez mon boulanger et en simplifiant la cuisson (une seule étape au lieu de 2). Et ça fonctionne parfaitement bien : à refaire pour les pizzas en plat précédemment publiées.

Ingrédients, pour 1 pizza en plat 30 x 40 cm :

1 [pâte à pizza](#) ou une pâte à pain du boulanger de 680 g

100 g de jambon blanc

100 g de mozzarella râpée

100 g de [sauce tomate à pizza](#)

100 g de champignons de Paris en boîte

Origan séché

Préchauffer le four à sa température maximum (275°C pour moi), en position pizza (sole + chaleur ventilée) avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Huiler le plat à pizza de 30 x 40 cm soigneusement.

Verser la pâte sur un plan de travail fariné et commencer à [étaler la pâte](#) en appuyant avec le bout des doigts des 2 mains. Une fois que la pâte a pris la forme d'un disque, l'étirer délicatement pour qu'elle ait la forme du plat. Bien

fariner pour éviter qu'elle ne colle. Enlever l'excès de farine en secouant doucement la pâte puis la déposer dans le plat. Si la pâte a trop de force et qu'elle résiste au façonnage, la laisser reposer 15 minutes à couvert pour que le gluten se détende.

- 
- 
- 
- 

Étaler la sauce tomate avec le dos d'une cuillère à soupe sur toute la surface de la pâte. A chacun de voir s'il laisse les bords de la pâte sans sauce ou avec. Sans sauce, ils gonfleront mieux.

Couper le jambon en morceau avec les doigts et le répartir sur la pizza.

Répartir les champignons et la mozzarella râpée.

Enfourner pour 10 minutes.



Démouler délicatement à l'aide d'une spatule à s'assurant qu'elle n'a pas adhéree au plat..

Servir immédiatement pour une dégustation chaude ou laisser refroidir sur grille. Une fois refroidie, transférer dans le plat de service et couper en carrés à l'aide d'une roulette à pizza.

Succès garanti à l'apéritif.