

# Pizza romana au Parme

écrit par Pariseyn | 30 juin 2019



La pizza romana « in teglia » (dans un plat) est servie « al teglio » (à la coupe ou à la part). On utilise donc la pâte préparée précédemment que l'on va garnir ici simplement avec du jambon de Parme.

Ingrédients, pour 6 portions :

Une [pâte à pizza romana](#) de 680 g dans son plat

150 g de mozzarella râpée

150 g de mozzarella en boule

150 g de sauce tomate à pizza

6 tranches de jambon de Parme

Origan séché

Huile d'olive

Fleur de sel

Préchauffer le four à sa température maximum (275°C pour moi), chaleur statique sole et voûte, avec une grille en position 1 (la plus basse) et une autre en position 3 (4 étant la plus haute, juste sous le gril).

Couper la mozzarella boule en rondelles.

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.

Parsemer la mozzarella râpée sur toute la surface.

Arroser d'huile d'olive à l'aide d'une bouteille verseuse.

Saler à la fleur de sel.

Enfourner pour 12 minutes au niveau 1 (sans ouvrir le four pendant ces 12 minutes).









Sortir la pizza du four.

Parsemer de mozzarella en rondelles.

Saupoudrer d'origan.

Enfourner au niveau 3 pour 5 minutes.

Verser un filet d'huile d'olive.

Répartir les 6 tranches de jambon de Parme.

Couper en 6 parts avec une roulette à pizza et servir aussitôt.



La pizza doit être croustillante et bien alvéolée.

