

Pizza romana jambon blanc, poivron, champignons et chorizo

écrit par Pariseyn | 5 juillet 2019



On continue la série des pizzas « romana » en variant les garnitures : ici, 4 ingrédients que l'on pourra répartir sur toute la surface ou regrouper en zones en fonction des goûts de chacun.

Ingrédients, pour 6 portions :

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

100 g de jambon blanc

100 g de mozzarella (block « cucina » Galbani®)

100 g de sauce tomate à pizza

100 g de champignons de Paris

100 g de chorizo

1 pot de poivrons confits à l'huile

Basilic frais

Origan séché

Câpres et/ou anchois, au goût

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 en lanières.

Enlever la peau du chorizo et le couper en rondelles.

Enlever la couenne du jambon et le déchirer en morceaux.

Émincer les champignons.

Couper les poivrons en lanières épaisses.

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.

Couvrir et laisser reposer 15 minutes.

- Préparer tous les ingrédients
- Etaler la sauce tomate
- Laisser reposer 15 minutes

Enfourner au niveau 1 pour 10 minutes.

Sortir la pizza du four.

Répartir les ingrédients en finissant par la mozzarella.

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

Saler à la fleur de sel et saupoudrer d'origan séché.

Enfourner pour 7 minutes au niveau 3.

- Répartir les ingrédients

- 

Cuire 5 minutes de plus

Répartir des feuilles de basilic frais et ajouter un peu d'huile d'olive avant de servir.

