PIZZA BAGNA CAUDA JAMBON CRU

Pizza



3 personnes | 21 min | 1,4 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 350g de Farine
- 1 cuillère à dessert de Sel
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 25cl d'Eau
- 200g de Mozzarella (carrée pour pizzas)
- 3 cuillères à dessert de Bagna cauda **(Réf : 670)**
- 4 Càs de Crème fraiche liquide
- 4 pincées de Thym semi frais **(Réf : 248)**
- 2 tranches de Jambon cru

PRÉPARATION

1. Mettre la farine dans un récipient
2. Rajouter la levure, l'huile et le sel, mélanger
3. Rajouter l'eau petit à petit et former une boule qui se tienne
4. Enfariner la boule
5. Laisser reposer une bonne heure à l'air ambiant

Garnir la pizza

1. Faites préchauffer votre four à 200° dont vous aurez sorti préalablement une plaque
2. Mélanger la bagna cauda et la crème dans un bol
3. Étaler la pâte sur la plaque du four
4. Étaler le mélange bagna cauda/crème
5. Couper des rondelles de mozzarella et les disposer, placer le jambon cru
6. Saupoudrer avec un peu de thym semi-frais
5. Faire cuire au four environ 18 minutes (chaleur traditionnelle, un peu moins en chaleur tournante)
6. Surveiller les dernières minutes afin d'obtenir une mozzarella légèrement dorée