

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Pizza



Pâte :

210 ml d'eau
2 cs d'huile d'olive
350g de farine semi-complète (je n'avais plus que ça)
1 sachet de levure sèche
1 cc de sel
1 cc de sucre

1/ Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain. Sélectionner le programme "pâte".

La mienne fait la levée.

2/ A la fin du programme, sortir la pâte et l'étaler.

Préchauffer le four à 200°C.

Garniture :

1 pot de bolognaise
1/2 boîte de lardons
200g de champignons
gruyère râpé

1/ Etaler la sauce sur la pâte.

2/ Parsemer de lardons et de champignons. Recouvrir de gruyère râpé.
Mettre au four pour 15 à 20 min.