Pizza tomates, pommes de terre, jambon, origan

<http://martinemenu.canalblog.com>

Besoin d’une pizza qui tienne au corps ? j’ai ce qu’il vous faut Clignement d'œil

Tout droit sortie de mon imagination … cette dernière devant s’adapter à un frigo presque désert et à une demande pressante de pizza !

Pour 1 pizza cuite au four “Pizza express Napoli”

- une pâte à pizza que vous trouverez ICI :

<http://martinemenu.canalblog.com/archives/2012/01/31/23091974.html>

ou ICI :

<http://martinemenu.canalblog.com/archives/2010/12/29/19984910.html>

- sauce tomate de votre choix (pour moi faite avec les tomates du jardin, recette ICI :

<http://martinemenu.canalblog.com/archives/2011/12/21/22995304.html>

- 3 à 4 petites pommes de terre cuites à l’eau avec la peau,

 épluchées ensuite et coupées en rondelles

- 1 à 2 tranches de jambon

- 50 à 80 g de fromage râpé

- 1 filet d’huile d’olive

- origan en poudre

J’étale finement ma pâte, je farine bien.

Le four est livré avec deux demi plaques fines en bois qui donnent précisément la taille de la pierre du four ; je les pose donc sur ma pâte étalée, je trace le pourtour légèrement avec un couteau et je jette l’excédent de pâte.

J’étale la sauce tomate, je dépose les rondelles de pommes de terre puis le jambon en morceaux et le fromage râpé. Je saupoudre d’origan (on peut ajouter un trait d’une bonne huile d’olive).

Je place dans le four Napoli, il faut compter de 3 à 6 minutes, bien surveiller

A table !