# Pizza vegetariana

Durée : 30 mn

Difficulté : 3/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients pâton pizza**

* 1kg de farine
* 10g de levure boulangère
* 10cl d’huile olive
* 10cl d’huile tournesol
* 1 cuillère à soupe de sel

**Quantité/ Ingrédients garniture**

* 2 courgettes
* 2 aubergines
* 2 poivrons rouges
* Tomates séchées et cœurs d’artichauts à l’huile
* Roquette
* Tomates cerise
* 1 boite 4/4 de tomates pelées
* Basilic

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Mélanger les ingrédients pour le pâton de pizza avec de l’eau froide jusqu’à obtenir un pâton homogène (ajouter de la farine si besoin). Couper le pâton en 4 et les bouler

Laisser reposer min 12h

**Étape 2**

Couper en tranche dans la longueur les courgettes et aubergines. Les faire griller sur une poêle sans matière grasse. Mettre les poivrons entiers au four à 200°C pendant 35 mn. Retirer la peau après cuisson. Couper les tomates séchées et les artichauts

Préparer la sauce tomate avec les tomates pelées, ajouter du basilic et un filet d’huile d’olive et sel

**Étape 3**

Préchauffer le four à pizza à 330°C.

**Étape 4**

Sortir le pâton et l’étaler

**Étape 5**

Garnir le pâton de la sauce tomate et déposer les légumes coupés (courgette, aubergine, poivrons, artichauts, tomates séchées)

**Étape 6**

Mettre la pizza au four quelques min et surveiller la cuisson

**Étape 7**

Sortir la pizza du four et mettre la roquette et les tomates cerise