

## Pizza balls

# Façonnez une pizza autrement... Originale, simple et rapide !

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 20 Min.

Une pizza facile à transporter, idéale pour les piques-niques et même les enfants seront ravis de mettre la main à la pâte !  
Voici une vidéo détaillée pour préparer des pizza balls en commençant par la pâte puis la garniture et finir par le façonnage...

### Ingrédients

#### **Pour la pâte :**

- 250 g de farine
- 10 g de levure de boulanger fraîche
- 16 cl d'eau tiède
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 1 cuillère à café de sel

#### **Pour la garniture :**

- 20 cl de coulis de tomate
- 4 tranches de jambon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 80 g d'olives noires confites dénoyautées
- 1 boule de mozzarella
- sel et poivre
- 100 g d'emmental râpé

### Préparation

Délayer la levure dans un d'eau tiède.

Déposer la farine dans un bol, y verser le reste d'eau tiède, l'huile d'olive et la levure délayée.

Mélanger du bout des doigts pour commencer puis plus énergiquement ensuite ou pétrir avec le pétrin de votre robot en ajoutant le sel dès que la farine a absorbé l'eau. Si la pâte vous semble sèche, ajouter une peu d'eau. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laisser doubler de volume pendant 1 heure dans un endroit tempéré en couvrant d'un linge.

Dégazez la pâte et divisez-la en petit pâton de 40 g chacun et faites-en une boule.

Coupez la mozzarella en cubes, coupez chaque tranche de jambon en 4.

Aplatir la boule en un petit disque, badigeonnez de sauce tomate, déposez un morceau de jambon, 1 olive noire et 1 cube de mozzarella. Refermez la boule de pâte.

Faites pareil avec le reste de la pâte.

Badigeonnez les boules d'huile d'olive puis saupoudrez-les de fromage râpé.

Enfournez 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Dégustez avec une salade.