

Pizza à la paysanne au Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

80 g [Pecorino](#) tendre émincé
400 g farine de froment
60 g sucre
30 g saindoux
30 g levure de bière
2 cl huile d'olive
2 olives
1 citron
sel, poivre

Préparation

Avec la farine, la levure et le sel, confectionnez une pâte à pain. Débarrassez-la dans une serviette enfarinée et portez-la dans un endroit tiède pour lever durant 1 ou 2 heures, au double de son volume initial. Râpez l'écorce de citron, émincez le fromage tendre. Etalez la pâte sur la planche enfarinée. Creusez au milieu une cavité dans laquelle vous rassemblez le citron, le fromage, les oeufs. Travaillez le tout avec énergie durant 20 minutes avec la paume des mains en glissant pour obtenir une pâte lisse et élastique. Garnissez le moule à hauts bords oint de saindoux et placez-le dans un local tiède durant 1 heure avant de l'enfourner 1/2 heure à 220°. Servez très chaud.