

Pizza campagnarde au Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

100 g [Pecorino](#) doux râpé
250 g farine
50 g sucre
50 g saindoux ou beurre
20 g levure
3 cl huile d'olive
2 oeufs
1/2 citron
sel

Préparation

Façonnez 400 g de pâte à pizza. Sur la planche farinée, malaxez-la énergiquement quelques minutes. Mettez-la en boule. Enfarinez-la. Laissez reposer le pâton, puis incorporez-y la pâte levée. Déposez-la à la même température durant une autre heure. Oignez une tourtière d'huile. Lorsque le pâton aura doublé de volume incorporez-y le sucre, le saindoux, l'écorce de citron râpé, les jaunes d'oeufs et le Pecorino râpé. Malaxez bien le tout ensemble jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse. Foncez la tourtière et portez à nouveau le tout à lever auprès du fourneau. Au bout d'une heure, enfournez 30 minutes à 220-240°. Servez très chaud.