

## Pizza-party

Simple à confectionner, les pizzas sont des mets idéaux pour mettre de l'ambiance. On les déguste sur des assiettes de carton ou, pourquoi pas, avec les doigts. Le principe des pizzas consiste à garnir une pâte (pâte à pain, pâte à pain améliorée, pâte brisée, pâte feuilletée), d'ingrédients tels que : anchois, jambon, fromage, légumes, volaille, généralement déposés sur un coulis de tomates et mis à gratiner à four chaud.

Voici comment confectionner une pâte à pain améliorée.

Pour 4 personnes, mélanger à 250 g de farine, une cuillerée à café de sel, 15 g de levure de boulanger délayée (la délayer dans de l'eau tiède légèrement sucrée), 1 cuillerée à café de sucre semoule et 5 cuillerées à soupe de lait. Ajouter encore 1 gros œuf battu et 30 g de beurre fondu. Laisser lever la pâte durant 45 minutes et l'étendre. Garnir la pâte suivant la recette et faire cuire à four doux durant 30 à 45 minutes.

Quelques idées de garnitures de pizzas.

Disposer sur le coulis de tomates : des dés de jambon, des olives, du gruyère râpé - des champignons coupés en lamelles et recouverts d'une omelette - des anchois, des olives, des câpres - des lamelles de lard fumé et du parmesan râpé.

Pour confectionner une pizza napolitaine, recouvrir une croûte de pâte (que l'on cuira préalablement durant 20 minutes à four chaud) d'un coulis de tomates (réalisé avec une boîte de sauce tomates, de la poudre d'ail, du basilic et de l'origan). Poser sur le coulis de tomates 5 tranches de gruyère. Décorer avec 10 filets d'anchois et deux douzaines d'olives noires. Arroser d'une cuillerée à soupe d'huile d'olives et faire gratiner à four chaud durant 15 minutes.

On trouvera également dans les grands magasins et maisons spécialisées des pizzas surgelées prêtes à l'emploi.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.