Petites pizzas aux tomates fraîches, mozza, jambon crû et roquette

Pour 4 pizzas :

Pour la pâte à pizza (celle qu je fais toujours) :

- *250 g de farine*
- *1 càs d'huile d'olive*
- *1/2 sachet de levure boulangère*
- *3,5 g de sel*
- *125 g d'eau*

- *coulis de tomates*
- *2 tomates*
- *1 boule de mozzarella*
- *4 tranches de jambon crû découennées (Serrano, Speck,..)*
- *un mélange de roquette et mâche*
- *origan séché*
- *vinaigre balsamique*

Mettre dans l'ordre dans la MAP l'eau, l'huile, la farine, la levure et le sel mais veiller à ce qu'il ne touche pas la levure ! Mettre sur le programme "pâte".

Vous pouvez aussi la faire à la main en sablant la farine avec l'huile puis en ajoutant le sel et la levure, et enfin en ajoutant l'eau peu à peu. Laisser alors la pâte reposer ; elle doit doubler de volume. Découper la pâte en 4 parts égales et abaisser chaque pâte en chassant bien tout l'air en l'aplatissant et l'étaler à la main (ou au rouleau à pâtisserie) sur une feuille de papier cuisson. Déposer sur la plaque du four.

Préchauffer le four au plus fort. Etaler le coulis de tomate sur la pâte à pizza. Déposer des rondelles de tomates et des dés de mozza. Enfourner pour quelques minutes ; on voit que la pâte est cuite et la mozza fondue.

A la sortie du four, parsemer les pizzas d'origan, déposer les tranches de jambon et la salade. Verser un filet de vinaigre balsamique et déguster !