LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pinsa Margherita : mozzarella & basilic

Pour 2 personnes | Très facile

20 min | 2.83€ La portion (prix indicatif)

La pinsa - une révélation !
La pinsa est une sorte de fougasse ou pizza traditionnelle italienne à base de différentes farines et avec un temps de levage prolongé.
Le résultat c'est quoi ? Un croquant exceptionnel, une très bonne digestibilité qui donne envie d'en manger une 2ème, c'est sûr, on devient addict !
Ici, la recette margherita : incontournable !

Les ingrédients

- **1 unité** de Pinsa (pâte)
- **100 g** de Sauce tomate pour pizza
- **20 g** de Parmesan rapé
- **100 g** de Mozzarella à cuire
- **4 brin** de Basilic frais

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 10 min | **Attente :** 0 min

Note : le temps de cuisson est donné à titre indicatif et dépendra de votre four. Adaptez-le donc en fonction de votre four et fiez-vous à la couleur de la cuisson de la pâte et celle du fromage. Pour une meilleure cuisson de la pâte, placez une plaque de four au milieu de votre four en même temps qu'il préchauffe. Faites ensuite glisser la pinsa dessus pour la cuire.

1. Préchauffez votre four à 240°C en chaleur traditionnelle.
2. Si vous avez choisi une mozzarella en bloc, épongez-la. Coupez 100 g en tranches fines.

3. Placez la pâte à pinsa sur une plaque de four + papier cuisson.
4. Étalez 3 à 4 càs de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
   Pas besoin de mettre trop de sauce, sinon la pâte perdra de son croustillant.
5. Ajoutez uniformément les tranches de mozzarella puis parsemez 1 poignée de parmesan râpé, soit environ 3 càs.
6. Enfournez environ 8 - 10 minutes. Surveillez votre pinsa ! La pâte doit être dorée et croustillante, et le fromage gratiné.
7. Sortez la pinsa cuite du four puis déposez les feuilles de 4 brins de basilic dessus.

Servez avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement. Buon Appetito !