

Pizza liquide

Pour 6 personnes (pour un moule de 25x35 cm), il vous faudra :

- 300 g de farine
- 300 g d'eau
- 1 œuf
- 30 g d'huile d'olive
- 1/2 càc de sel
- 1 càc de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 15 g de levure de boulanger fraîche

Garniture

- 400 g de sauce tomate
- thym ou sarriette
- 100 g de bacon fumé
- 150 g de fromage râpé
- une dizaine de tomates séchées à l'huile
- olives noires



Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre et la levure chimique.

Dans un grand bol, fouetter l'œuf, ajouter l'eau, la levure de boulanger, l'huile d'olive, bien mélanger.

Verser les liquides sur la farine, mélanger au fouet.

Verser dans un moule rectangulaire, chemisé s'il est en dur, ou bien en silicone.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la sauce tomate sur la pâte. Procéder par touches, la pâte étant liquide. Garnir avec le bacon, le thym, le fromage, les tomates séchées, les olives.

Enfourner pour 35 à 40 minutes. Le dessus doit être bien doré.

Laisser un peu refroidir avant de démouler, ou de découper.