

Recette de la Pizza Bônoise

(E)

(spéciale Pieds-noirs n'est-ce pas?)

Pour la pâte : 500 gr de farine ordinaire
+ 3 cuillères à soupe bien pleines de Semoule
+ 1 pt de levure de Boulangerie ^{fine} VAHINÉ
(lyophilisée)
+ 1 verre à montarde d'huile d'arachide
+ sel - petit -
+ 1 bte olives noires Crespo -

On commencera à faire gonfler la levure ds un $\frac{1}{2}$ bol d'eau tiède et + $\frac{1}{2}$ sucre + morceaux

On prépare la farine ds un grand saladier en y rajoutant la semoule + le sel fin.

On fait un trou au milieu, on y verse la levure diluée.

On rajoute de l'eau chaude, peu à la fois, jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux doigts.

Cette pâte ne doit pas être molle.

On la pétrit avec les 2 mains. (On entendra claquer les bulles d'air.)

Donc à ce moment on la remet dans le saladier on la couvre avec un torchon et on la laissera ainsi pendant 2H environ. Elle va gonfler.

Passé ce temps, on y rajoutera petit à petit l'huile on pétrissant avec les 2 mains -
Voilà la pâte est prête -

On beurre largement une plaque à pizza et on étale la pâte plus ou moins épaisse, selon le goût de chacun.

On pose sur la pizza de l'ail coupé en ~~tout~~ petits morceaux (au couteau) des anchois en filets, que j'ai achetés au sel, que je nettoie sous l'eau courante.

et des tomates bien rouges, bien fermes, coupées au couteau en petits morceaux.

(On enlèvera les graines)
On rajoute sel (très peu) poivre du moulin olives noires et herbes séchées "spécial Pizza" ^N ORIGAN.

On glisse au four préalablement chauffé (origan ^N sur 5/6 du thermostat.

Il faut entre $\frac{3}{4}$ d'h. et 1Heme selon la taille pour une bonne cuisson.

A ce moment, on retire la pizza du four on l'arrose par filets, petit à petit, d'huile d'olives. On la remet dans le four éteint, et on la laisse jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

Et Bon Appétit

Avec cette même pâte à pizza on peut aussi
la garnir d'une autre façon.
On fait cuire 4 ou 5 oignons blancs nouveaux
coupés en lamelles, au couteau, dans une poêle contenant
 $\frac{1}{2}$ huile $\frac{1}{2}$ beurre.
On y rajoute des lamelles de poireaux verts quand
les oignons commencent à cuire mais pas à dorer.
On y rajoute 4 ou 5 belles tomates auxquelles on a
enlevé la peau, les graines et coupés en petits morceaux.
On fait cuire à la poêle avec sel et poivre en
tournant avec une cuillère en bois.

Il faut attendre que les légumes soient froids
pour être posés sur la pâte à pizza.
On y rajoute des olives noires et du thon
au naturel égoutté et émietté et de la Mozzarella.
Lorsque la pizza est cuite, comme pour la
précédente, on éteint le four, on rajoute un
peu d'huile d'olives et on la laisse refroidir
dans le four. C'est une autre recette, mais
tout aussi délicieuse.

Bon Appétit