

# Pizza sans four

4 pers | 20 mn

## Les **ingrédients**

- 200g de farine
- 100ml d'eau
- Un filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 125g de mozzarella râpée
- 4 tranches de jambon blanc
- 250g de champignons de Paris
- ½ oignon rouge

## La **recette**

**Etape 1**

Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sel et l'eau. Formez une boule et réservez-la au frigo le temps de préparer la garniture.

**Etape 2**

Coupez les champignons en fines lamelles avant de faire de même avec l'oignon rouge

**Etape 3**

Coupez le jambon en carrés.

**Etape 4**

Récupérez la pâte et divisez la en 4 pâtons égaux. Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former des disques de pâte

**Etape 5**

Huilez légèrement une poêle et y déposer le disque de pâte. Ajoutez de la crème fraîche, les champignons, les lamelles d'oignon rouge, une poignée de mozzarella et du jambon.

**Etape 6**

Laissez cuire à couvert à feu doux environ 10 min pour que le fromage fonde. Les dernières minutes de cuisson, vous pouvez retirer le couvercle et augmenter le feu au maximum pour obtenir une pâte bien croustillante.