Pizza au jambon et au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

500 g	de farine
1 cuillérée	de sucre
1 pincée	de sel
2 cuillères à soupe	d'huile d'olive
7 g	de levure sèche
375 ml	d'eau chaude
200 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
1 cuillère à soupe	de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe	de miel
2	oignons
100 g	de jambon fumé à froid

Préparation

Faire préchauffer le four à 200°C. Former un cratère avec la farine. Ajouter le sel, le sucre, l'huile d'olive et la levure mélangée à de l'eau tiède au milieu du cratère. À l'aide d'une fourchette, commencer progressivement à mélanger en ajoutant la farine par les côtés. Terminer de pétrir avec les mains jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène. Placer la pâte pétrie dans un bol, recouvrir d'un torchon et laisser lever une heure (la pâte doublera de volume).

Pétrir doucement la pâte levée, former 4 morceaux égaux et étaler : vous devez obtenir des crêpes d'environ 20-25 cm de diamètre. Les placer ensuite sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Couper les oignons en demi-anneaux et les faire revenir avec un peu d'huile d'olive. Une fois les oignons ramollis, ajouter un peu de vinaigre balsamique, puis ajouter le miel, le sel, les poivrons. Mélanger le tout et faire cuire encore une minute.

Huiler le fond de la pizza, saupoudrer de fromage, ajouter les oignons et le jambon coupé. Faire cuire au four à 200°C pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que la croûte de la pizza brunisse. Servir avec de la verdure.