

# Recette Maison : Pizza Style 'Chrono Pizza' Dreux

---

## Ingrédients pour la pâte (pour 2 pizzas)

- 500g de farine T45 ou T55
- 300ml d'eau tiède
- 1 sachet de levure boulangère sèche (environ 7g)
- 10g de sel fin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

## Garniture signature

- Sauce tomate cuisinée aux herbes de Provence
- Mozzarella râpée spéciale pizza (pour un fondant optimal)
- Ingrédients au choix : jambon blanc, champignons de Paris frais, chorizo, olives noires
- Origan séché pour la touche finale
- Huile pimentée (facultatif, pour le style Chrono)

## Préparation de la pâte

- Mélanger la farine, le sel et la levure dans un grand saladier.
- Ajouter l'eau tiède et l'huile d'olive progressivement.
- Pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
- Laisser reposer la boule de pâte sous un torchon humide pendant 1h30 dans un endroit tempéré.

## Montage et Cuisson

- Préchauffer le four à 250°C (chaleur tournante ou mode pizza).
- Étaler la pâte finement sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur régulière.
- Étaler une fine couche de sauce tomate en partant du centre.
- Répartir généreusement la mozzarella, puis ajouter les ingrédients de votre choix.
- Enfourner pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les bords soient bien dorés et le fromage bouillonnant.

## Conseils de pro

- Utilisez une pierre à pizza ou une plaque en métal préchauffée pour une pâte plus croustillante.
- Ne surchargez pas trop la pizza pour garantir une cuisson homogène au centre.
- Ajoutez un filet d'huile pimentée juste après la sortie du four pour retrouver le goût caractéristique des pizzerias.