**Pizza aux poivrons**  
  
Pour 2 personnes :

Pour la pâte à pizza :

*- 250 g de farine blanche  
- 125 g d'eau  
- 3,5 g de sel  
- 1/2 sachet de levure boulangère sèche*

Pour la garniture :

*- 20 cL de coulis de tomates (il vous en restera)  
- 3 poivrons ( 2 rouges et un vert pour moi)  
- 1 gros oignon rouge  
- 1 grosse càs d'huile d'olive  
- sel  
- poivre  
- 1 càc d'origan  
- 40 g de mozzarella  
- copeaux de parmesan*

Mettre dans la MAP l'eau, puis la farine et le sel et la levure sans les mettre en contact. Mettre en marche le programme "pâte". Vous pouvez également réaliser cette pâte au robot ou à la main, puis la laisser doubler de volume.

A la fin du programme, dégazer la pâte, la couper en deux portions de poids égal.

Préchauffer le four au plus fort (270°C pour moi soit thermostat 9).

Eplucher et émincer l'oignon. Laver et épépiner les poivrons. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Mettre au four sur position grill jusqu'à ce que la peau des poivrons soit très noire. Les mettre alors dans un sac congélation et laisser refroidir. Vous pouvez alors enlever plus facilement leur peau. Puis les couper en lanières.

Faire revenir dans l'huile l'oignon et les poivrons environ 15 min. Saler, poivrer et saupoudre d'origan. Réserver.

Former avec les deux boules de pâte des disques avec un rouleau à pâtisserie et les mettre sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Procéder en 2 étapes, c'est-à-dire une pizza à la fois, sauf si vous avez un très grand four !

Etaler du coulis de tomates sur la pizza qui est déjà sur la plaque du four. Recouvrir de 20 g de mozza coupée en petits dés, et de la moitié de la garniture. Enfourner pour environ 10 min.

A la sortir du four ajouter les copeaux de parmesan et servir avec une salade verte et du jambon de Parme.

[](http://storage.canalblog.com/62/42/479194/55126124.jpg)