**Pizza aux 4 fromages**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/10/Pizza-fromages-septembre-2008-024-copie.jpg) **Pour 2 moules à tarte de 26 cm  
La Pâte :**   
- **180 g  d'eau - 2 càs d'huile d'olive - 1 càc de sel - 1 càc de levure sèche de boulanger   
- 300 g de farine T55 - 1 càs d'herbes de Provence**   
**La Sauce :**   
**- 3 oignons - 2 gousses d’ail- 3 boîtes de pulpe de** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **(3 x 400 g)  
- huile d’olive - herbes de Provence - sel & poivre du moulin**  
**Les fromages :**   
- **du Roquefort - de la bûche de chèvre - de la mozzarella - du gruyère râpé - origan**  
**2 moules à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**  
 **La sauce :**  
Vous la ferez avec les proportions indiquées suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).  
La quantité est suffisante pour garnir 4 pizzas.   
Vous la préparerez pendant que la MAP travaille.

**La pâte :**Dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), mettre l'eau, le sel, l'huile, la farine, les herbes.  
Faire un puits et verser la levure.  
Programme Pâte, en entier.  
À la fin du programme; sortir la pâte, la dégazer, la partager en 2 et laisser reposer une dizaine de minutes.  
Au bout de ce temps, étaler la pâte et foncer les 2 moules à tarte.  
Recouvrir de sauce et saupoudrer d'origan.  
Garnir de dés de roquefort, chèvre et mozzarella. Couvrir généreusement de gruyère râpé.  
Mettre au four  pendant 30 min en surveillant.