**Pizza aux 4 fromages**

 **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.