

**Pizza étoile aux couleurs italiennes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=101480) Pour 4 Croquants-Gourmands

Pâte à pizza :  
- 105 g d'eau  
10 g d'huile d'olive  
- ½ càc de sel  
- 275 g de farine T 55  
- 1 càc d'origan séché  
- ¾ de càc de levure sèche de boulanger  
Garniture :  
- 125 g de [saucisse](https://recettes.de/saucisse) italienne  
- [coulis de tomate](https://recettes.de/coulis-de-tomate) maison  
- [origan](https://recettes.de/origan) séché  
- 1 [poivron](https://recettes.de/poivrons)  
- [mozzarella](https://recettes.de/mozzarella) de bufflonne  
- [tomates](https://recettes.de/tomates) cerises  
- comté râpé  
- sel et poivre du moulin  
- huile d'olive

La plaque du four tapissée de papier cuisson  
**Préchauffage du four à 190°C** http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg

Préparer le [coulis de tomate](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/) maison et le laisser refroidir.  
Faire [griller le poivron](http://croquantfondantgourmand.com/poivrons-grilles/) et le laisser refroidir avant de retirer la peau.  
Piquer la saucisse, la déposer dans une casserole et la couvrir d'eau froide.  
Porter à ébullition, puis laisser frémir pendant 5 minutes.  
Égoutter et sécher la saucisse.  
Retirer la peau. Couper la saucisse en 8 rondelles.

La pâte :  
Mettre dans la cuve de la MAP, l'eau, l'huile et le sel.  
Couvrir de farine dans laquelle on a mélangé l'origan et y cacher la levure.  
Lancer le programme "pâte".  
Retirer la pâte dès la fin du pétrissage sans la laisser lever.  
Tracer sur le papier un grand cercle (35 cm de diamètre pour moi).  
Étaler la pâte directement sur le papier en essayant de couvrir le cercle.  
Tracer 8 rayons (je me suis servie du croissantier de Tupp.).  
La garniture :  
Étaler le coulis de tomate en couronne sur la pâte.  
Saupoudrer d'origan.  
Partager le poivron et le répartir sur la couronne entre deux rayons.  
Déposer une rondelle de saucisse et la recouvrir d'une tranche épaisse de mozzarella.  
Disposer des moitiés de tomate cerises.  
Saupoudrer abondamment de fromage râpé.  
Asperger de quelques gouttes d’huile d’olive et poivrer.  
Pincer les bords 2 par 2 pour former l'étoile.  
Rabattre sur la pizza, les languettes du centre de la couronne.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
Déguster à la sortie du four.