Pizza au hot honey

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour la pâte :

150 ml d'eau tiède
1 cuillerée à thé de levure déshydratée
1⁄2 cuillerée à thé sucre
250 grammes de farine
1 cuillerée à thé de sel

Pour la sauce :

1 gousse d'ail
huile d'olive
400 grammes de tomates (en boîte)
1 cuillerée à thé d'oregano
sel et poivre

Pour la garniture :

150 grammes mozzarella
120 grammes de pepperoni (ou de salami en tranches)
1 cuillère à soupe de parmesan (râpé)
1 poignée de feuilles de basilic

Pour le hot honey :

100 ml de miel
1 cuillère à soupe de poivre de cayenne
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

Méthode de préparation

1. **Préparez la pâte : mélangez l’eau tiède avec la levure et le sucre, puis laissez reposer 5 minutes. Versez la farine sur le plan de travail et ajoutez progressivement le mélange à la levure. Incorporez le sel et pétrissez pendant 5 minutes jusqu’à obtenir une pâte souple. Formez une boule, couvrez d’un torchon propre et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud.**

2. **Pendant ce temps, préparez la sauce : faites revenir brièvement l’ail pressé dans un filet d’huile d’olive. Ajoutez les tomates et l’origan, puis laissez mijoter 10 minutes à feu doux. Assaisonnez avec du sel et du poivre.**

3. **Préchauffez le four à 230 °C. Étalez la pâte en forme de pizza et nappez-la de sauce. Coupez la mozzarella en tranches et répartissez-les sur la pizza. Ajoutez quelques tranches de pepperoni et enfournez environ 15 minutes, jusqu’à ce que la pizza soit bien dorée.**

4. **Faites chauffer le miel avec les flocons de chili et laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Retirez du feu et ajoutez le vinaigre de cidre. Avant de servir, arrosez la pizza de hot honey et terminez avec le parmesan**
et le basilic.