



1. Préchauffez votre four à 250°C. Épépinez et coupez les poivrons en quartiers. Mettez-les, côté peau sur le dessus, sur une plaque couverte de papier cuisson. Laissez-les cuire +/- 10 mn (selon votre four). Éteignez le four dès que vous voyez apparaître la première cloque noire et laissez les poivrons à l'intérieur pendant une heure. Une fois refroidis, pelez-les et coupez-les en fines lanières.
2. Préchauffez à nouveau votre four selon les indications figurant sur l'emballage de la pâte à pizza. Si vous faites votre pâte vous-même, mettez le four à puissance maximale (et au minimum à 250 °C). Préchauffez également la plaque de cuisson qui servira à cuire votre pizza.
3. Étalez votre pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Nappez-la de purée de tomates. Répartissez par-dessus la mozzarella puis les lanières de poivrons, les tranches de chorizo et les olives. Sortez la plaque de cuisson de votre four et faites rapidement glisser dessus le papier sulfurisé avec la pizza. Enfournez pour 10 à 15 mn, selon les indications figurant sur l'emballage de votre pâte et selon votre four. S'il monte par exemple à 300 °C et que vous faites une pâte maison, le temps de cuisson sera de +/- 8 mn. Le mieux est de surveiller : votre pizza est prête lorsque les bords sont légèrement dorés. Si vous utilisez une plaque de cuisson perforée, enlevez le papier cuisson au bout de 2/3 mn, une fois la pizza saisie.
4. À la sortie du four, répartissez les feuilles de basilic et servez aussitôt !



Vous pouvez acheter de la mozzarella entière (en boule), pensez alors à l'égoutter et à la mettre dans un torchon au réfrigérateur pendant 12h00 pour qu'elle perde toute son humidité. Sinon, cela détremperait la pâte !

Pour la cuisson, prenez de la mozzarella au lait de vache (fior di latte), car la mozzarella di bufala ne se cuit pas (elle deviendrait élastique). Réservez-la pour garnir votre pizza une fois cuite.

Toutes les explications détaillées pour réaliser une pizza digne d'un pizzaiolo napolitain en cliquant [ici](#).

Super facile  
30 mn de préparation  
10 mn de cuisson  
Bon marché

### Ingrédients pour 2 pers. :

Si vous avez une pierre de cuisson (ou pierre réfractaire) ou une plaque/moule de cuisson perforée, utilisez-la pour cuire votre pizza.

1 grande pâte à pizza (si vous voulez faire votre pâte vous-même, cliquez [ici](#))

70 g de purée de tomates (ou passata)

1 poivron rouge

3 grandes tranches de chorizo (ou plus selon la taille de votre pizza)

100 g de mozzarella râpée fior di latte (c'est-à-dire au lait de vache. Car la mozzarella di bufala ne se cuit pas)

1 dizaine d'olives noires (facultatif)

Quelques petites feuilles de basilic (ou d'origan)

### Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres fromages : cheddar, emmenthal, gruyère, comté, scamorza, etc.

Pour d'autres recettes de pizza, regardez en bas de page.

