

# Pizza étoile

## Ingrédients :

### Pâte à pizza : (pour 4 pizzas)

30g d'huile d'olive  
220g d'eau  
20g de levure boulangère fraîche  
400g de farine  
1 cuillère à café de sel

### Garniture : (pour 2 pizzas)

160g de concentré de tomate  
60g d'eau  
90g de chorizo  
100g de parmesan  
1 pincée de piment d'espelette  
1 pincée d'origan

## Préparation de la pâte :

1°) Mélanger l'eau et la levure. Ajouter la farine, l'huile, le sel et pétrir. Laisser lever 1h.

## Préparation de la pizza étoile :

1°) Mixer le chorizo puis le mélanger avec le concentré de tomate et l'eau.

2°) Ajouter le parmesan, le piment d'espelette et l'origan et bien mélanger.

3°) Garnir les 2 pizzas avec le mélange. Poser un verre au centre de la pizza.

4°) Couper la pizza en 4, puis 8 (et même 16). Prendre chacune des parts délicatement entre les doigts et la faire tourner pour former un tortillon puis la reposer.

5°) Enfourner la pizza pendant 20 minutes à 200°C.