

# Pizza au pain rassis

300 g de pain rassis  
30 cl d'eau environ  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
3 branches de basilic hachées  
½ cuil. à café de sel  
2 tomates ou quelques cuillères de coulis  
3 petits poivrons : rouge, vert et jaune  
125 g de billes de mozzarella di buffala  
½ cuil. à café de fleur de sel  
1 petite poignée de roquette

Préchauffez le four à 170°C.

Coupez le pain en morceaux. Dans un saladier mouillez-le avec l'eau, versez 2 cuil. d'huile d'olive, ajoutez le basilic, salez.

Tapissez le fond du moule à manquer de pâte de pain, aplatissez-la jusqu'aux bords.

Par-dessus, râpez les tomates crues ou poser le coulis. Coupez très finement en tranche les poivrons.

Versez sur la pizza 2 cuil. d'huile. Répartissez les billes de mozzarella. Enfourez la pizza environ 20 min (il faut que la pâte soit croustillante).

A la sortie, coupez grossièrement la roquette, parsemez-en la pizza.