

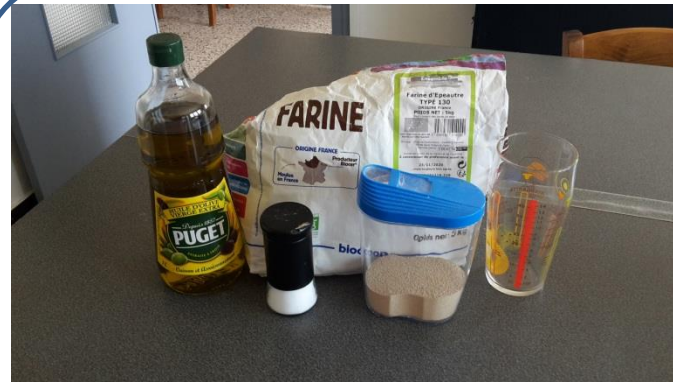


Pizza en folie !!





1. Allumer le four à 275° en position Pizza/tarte. Si vous avez mettre la pierre à pizza dans le four.



2. Les ingrédients : 500 gr de farine, 8 gr de levure boulanger, 8 gr de sel, 30 cl d'eau tiède, 2 C.S huile d'olive

Perso.
j'utilise
de la
farine de
grand
épeautre
T130



3. Verser la levure boulangère (8 gr) dans le verre doseur



4. Mettre 30 cL d'eau tiède du robinet et melanger.



5. Dans un saladier mettre les 500 gr de farine et les 8 gr de sel



6. Verser l'eau avec la levure dans le saladier



7. Mélanger à l'aide d'une main, l'autre sert à tenir le plat. Rajouter de la farine si la pâte est trop collante



8. Rajouter les 2 C.S. d'huile d'olive



9. Malaxer jusqu'à obtenir une jolie boule de pâte peu collante



10. Couvrir d'un torchon et placer le saladier à côté de la plaque de cuisson (la chaleur de la poêle ou il y aura la sauce tomate va permettre à la pâte de lever)



11. Pour la sauce tomate : 16 tomates, 4 échalotes, de l'ail huile d'olive, sel, feuilles d'origan séchées



12. Emincer les échalotes et éplucher l'ail



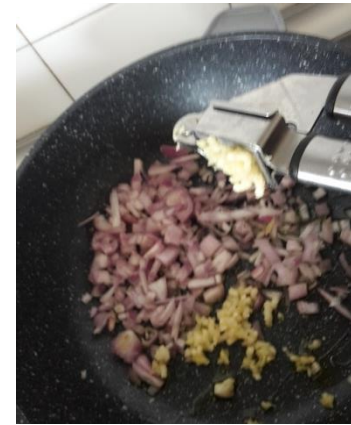
13. Enlever le « trognon » des tomates et faire une incision en forme de croix sur l'autre côté



14. Les plonger dans une casserole d'eau chaude



15. Mettre de l'huile d'olive dans un wok



16. Ajouter les échalotes et l'ail presser dans le wok à feu doux



17. Enlever la peau des tomates.
Attention c'est chaud !!



18. Couper les tomates en petit dés



19. Mettre les tomates dans le wok sur feu doux



20. Ajouter du sel et l'origan selon les goûts.



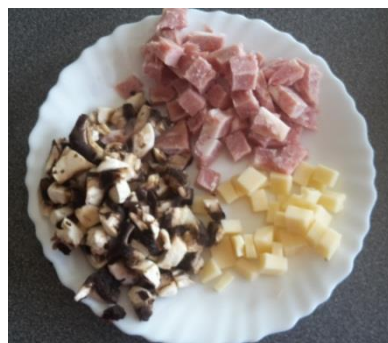
21. Laisser mijoter jusqu'à avoir une consistance un peu épaisse. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire



22. La garniture : prendre ce qu'il vous fait plaisir !!
Vous pouvez soit faire une grande pizza ou jusqu'à 4 petites pizzas avec chacun un goût



Pizza fromages :
fourme, gruyère,
mozzarella



Pizza : jambon,
champignon et
gruyère



Pizza : bolognaise et
gruyère. J'avais un
reste de sauce
bolognaise, mais
vous pouvez faire
cuire de la viande
hachée



Pizza : anchois et
câpres



23. Récupérer le saladier où il y a la pâte qui à dû doubler de volume



24. Couper votre pâte en fonction du nombre de pizza que vous voulez faire. Ici dans l'exemple, c'est en quatre



25. Récupérer un pâton



26. Etaler le pâton comme vous aimez (fin, épais)



27. Transvaser la pâte sur votre plaque de cuisson



28. Poser la garniture sur la pâte



29. Recouvrir de sauce tomate maison. Vous pouvez rajouter du gruyère râpé ou/et des olives dessus.



30. Mettre au four 8 min. Attention chaque four est différent alors surveiller la cuisson



Bolognaise, gruyère,
mozzarella



Je n'avais plus de sauce tomate
alors j'ai mis de la crème de
soja. J'avais mis que 8 tomates
au lieu de 16 !!

Répéter les opérations 25 à 30 pour chaque pizza !!

Bon appétit !!

