

Pizza roulée

J'ai trouvée cette idée de pizza sur un site thermomix espagnol. Je n'ai pas suivie la recette à la lettre car la façon de faire la pizza ne me convenait pas parfaitement et le temps de cuisson était complètement impossible à moins de vouloir faire du charbon. Je me suis donc inspirée de l'idée et voilà ce que cela a donné.



Ingrédients:

50 g de parmesan râpé ou non

40 g de tomates séchées à l'huile

400 g de tomates cerises

1 bouquet de basilic

4 cc d'origan

2 boules de mozzarella

200 g de différents fromages râpés

Pour la pâte:

200 g d'eau

50 g d'huile d'olive

20 g de levure de boulanger fraîche

400 g de farine

1 cc de sel

Préparation:

1- Mettre dans le bol du Thermomix le parmesan et les tomates séchées. Mixer 10 sec/Vit 5-6. Débarasser dans un saladier.



2- Sans laver le bol, mettre les tomates, le basilic et l'origan. Mixer 6 sec/Vit 5. Egoutter dans le panier cuisson avant d'ajouter ce mélange au parmesan-tomate.



3- Mettre ensuite, dans le bol, la mozzarella et mixer 4 sec/Vit 4. Ajouter aux préparations précédentes. Bien mélanger et réserver.



4- Toujours sans laver le bol, verser l'eau et l'huile d'olive et programmer 1 min/37°C/Vit 4.



5- Ajouter le levure émiettée et mixer 5 sec/Vit 4.



6- Verser la farine et le sel. Pétrir 1.30 min. Laisser reposer dans le bol jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.





7- Diviser la pâte en deux pâtons. Etaler chaque pâton et recouvrir de la préparation.



8- Rouler la pizza. Filmer les deux rouleaux et mettre au réfrigérateur au moins 30 min.



9- Préchauffer le four à 200°C.

Les rouleaux vont un peu gonfler et durcir au réfrigérateur. Les couper en rondelles de 3 à 4 cm environ et les poser sur du papier cuisson ou une toile silpat. Enfourner chaque plaque pour 10 à 15 min de cuisson à surveiller.





cestmeilleurfaitmaison.fr