

Pizza blanche au chèvre

J'ai fait cette pizza avec du chèvre et de l'emmental râpé mais on peut la faire avec d'autres fromages. Recette pratique pour utiliser les restes de fromage.



Ingrédients: *(pour une grande pizza)*

Pour la pâte:

150 g de lait

50 g d'eau

10 g de levure de boulanger fraîche

350 g de farine

1 cs d'huile d'olive

1/2 cc de sel

Pour la garniture:

100 g de fromage blanc

1/2 pot de crème fraîche épaisse

1 cs de Saint Môret

1 bûche de chèvre

Emmental râpé

Préparation:

1- Mettre dans le bol du Thermomix la levure, 50g d'eau et 50 g de lait.
Programmer 1.30 min/37°C/Vit 2.



2- Ajouter la farine, l'huile et le sel. Pétrir 1 min.



3- Ajouter les 100 g de lait restant et pétrir à nouveau 1 min. Mettre en boule et laisser reposer environ 1 heure.



4- Dégazer la pâte et l'étaler dans un moule rectangulaire (Flexipan plat pour moi). Parfois j'arrive à l'étaler en l'étirant à la main et parfois la pâte ne veut rien savoir, je suis donc obligée d'utiliser le rouleau.



5- Préchauffer le four à 210°C.

Mélanger dans un bol la crème fraîche, le fromage blanc et le St Môret. Ajouter un peu de sel (pas trop car les fromages sont salés). Etaler cette préparation sur la pâte. Ajouter des rondelles de chèvre et l'emmental râpé.



6- Enfourner pour environ 25 min à surveiller.



