

marion.meeus



A défaut de partir en vacances, faites comme moi, mettez du **soleil et des couleurs dans votre assiette !**

Pour cela, rien de mieux qu'une **pizza provençale !** Je vous propose de faire la **pâte à pizza vous-même.**

C'est parti pour la recette !

Les ingrédients

Liste des ingrédients (pour 1 belle pizza):

Pour la pâte à pizza :

- 200 g de farine
- 100 g d'eau
- 10 g d'huile
- 10 g de levure
- 1 càc de sel

Pour la garniture de la pizza :

- Coulis de tomate
- Plusieurs légumes d'été type aubergine, courgette, poivron jaune, tomates cerise (j'aime associer ces légumes car ils donnent des couleurs à la pizza)
- Parmesan
- Quelques herbes aromatiques type basilic (encore mieux s'il est frais), origan...

Commençons par la pâte

Dans un robot type Thermomix, **émiettez la levure** dans le bol et **versez l'eau**. Réglez sur **37°C et mélangez 1min30**.

Une fois le temps écoulé, **ajoutez dans le bol** la farine, la levure, le sel et l'huile. **Enclenchez la fonction "épi"** et laissez **pétrir** pendant 2min30.

Mettez la pâte dans un récipient ou sur une plaque, **couvrez** d'un torchon et **laissez reposer** pendant 1 heure dans un endroit sec, à température ambiante.

Au bout de une heure, **dégazez** la pâte et **donnez lui la forme** que vous souhaitez. **Laissez à nouveau reposer** le temps de préparer votre garniture.

Continuons par la garniture

Coupez vos légumes en petits dés ou en rondelles, à votre convenance.

Faites chauffer deux càs d'huile dans une sauteuse. Une fois l'huile chaude, **déposez-y les légumes** et **assaisonnez** (sel, poivre, herbes, etc...)

Laissez saisir vos légumes pour qu'ils aient un aspect grillé puis **baissez le feu** pour qu'ils cuisent à cœur (pour cette étape, vous pouvez aussi les passer à la plancha si vous préférez ce mode de cuisson).

Dressage de la pizza

Retournons sur la pâte à pizza : elle doit encore avoir pris en volume.

Avant le dressage, **préchauffez votre four** à 190°C.

Versez le coulis de tomate et **étalez-le** sur toute la surface de la pâte

(Astuce : si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer d'un peu de sucre, cela cassera l'acidité du coulis ;))

Déposez les légumes cuits sur la pâte et **parsemez** de parmesan.

Vous pouvez encore **ajouter des herbes** par dessus.

Pour la cuisson, j'ai utilisé le **moule à tarte revêtu et perforé Crousty** : parfait pour une cuisson de pâte homogène, aussi bien au dessus qu'au dessous.

Enfournez pour 20-25 min à 200°C

Il n'y a plus qu'à se régaler, bon appétit !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr