

Pizza verte au levain

Pour 2 pizzas individuelles

250g de farine

130g d'eau à 20°C

55g de levain liquide

5g de sel

7g de sucre en poudre

15g d'huile d'olive

1 botte d'asperge des bois

20 cosses de petits pois frais

2 grosse cuil à soupe de ricotta

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 poignée de feuilles de basilic

4 cuil à soupe de crème liquide

1 oignon nouveau

La pâte : Versez la farine, l'eau, le levain liquide, le sel et le sucre dans la cuve du robot. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis augmentez le vitesse et poursuivez le pétrissage pendant 8 minutes en incorporant l'huile 2 minutes avant la fin du pétrissage. Vous devez obtenir une pâte lisse et souple.

Formez une boule et laissez pousser pendant 2 heures à température ambiante sous un linge humide en la repliant en deux au bout d'1 heure.

A la fin du temps de pousse, divisez la pâte en deux pâtons de même poids, étalez les et déposez la pâte sur une ou deux plaque(s) de four recouvertes de papier sulfurisé, piquez-les en laissant un bord de 1 cm sur le tour des pâtes. Couvrez d'un linge humide et laissez pousser pendant 1h toujours à température ambiante.

Préparez la garniture: Ecossez les petits pois et étêtez les asperge, plongez les têtes d'asperge et les petits pois 3 minutes dans de l'eau bouillante égouttez-les et passez-les sous l'eau froide

pour conserver leur couleur. Ciselez les feuilles de basilic. Mélangez la ricotta, la crème, l'huile d'olive et le basilic. Epluchez et émincez l'oignon.

Préchauffez le four à 235°C et placez une plaque de cuisson en position basse.

Garnissez les pizzas: étalez le mélange à base de ricotta et répartissez les légumes par dessus.

Avant d'enfourner versez 50ml d'eau sur la plaque chaude puis faites cuire les pizza à 235°C pendant 4 minutes puis baissez la température à 220°C et poursuivez le cuisson pendant encore 11 minutes.