

Pizza au potimarron rôti

Pour 2 pizzas individuelles

250g de farine

135g d'eau à 20°C

55g de [levain liquide](#)

5g de sel

15g d'huile d'olive

1/2 potimarron

100g de fromage de chèvre frais

100g de crème liquide

1 cuil à café de graines de moutarde

1 cuil à café de graines de lin

2 poignées de cerneaux de noix

Quelques tranches de magret de canard fumé

2 pincées de mélange d'épice du trappeur

La pâte : Versez la farine, l'eau, le levain liquide et le sel dans la cuve du robot. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis augmentez la 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 sur elle même au bout d'1 heure.

A la fin du temps de pousse, divisez la pâte en deux pâtons de même poids, formez deux boules, couvrez-les d'un linge humide et laissez pousser pendant 1h toujours à température ambiante.

Aplatissez les pâtons avec la paume de la main puis étalez-les au rouleau à pâtisserie, déposez les abaisses obtenue sur 2 plaques de four et laissez-les pousser 1 heure sous un linge humide.

Préparez la garniture: Mélangez le chèvre frais avec le crème, taillez le demi potimarron en lamelles et concassez les cerneaux de noix

Préchauffez le four à 220°C.

Garnissez les pizzas: étalez la crème au chèvre sur la pâte, répartissez les lamelles de potimarron par dessus, badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Répartissez les noix et les graines sur les pizzas, saupoudrez-les avec le mélange du trappeur et pour finir dégraissez les tranches de magret de canard fumé, effilochez-les et répartissez-les sur les pizzas.

Enfournez à 220°C pendant 20 minutes.

.