

Pizza aux carottes nouvelles

Pour 1 pizza

Pâte

125 grammes de farine

75 grammes d'eau

2 grammes de sel

3 grammes de levure

2 cuil à café d'huile d'olive

Garniture

4 carottes nouvelles

2 cuil à soupe de fromage de chèvre frais

2 cuil à soupe de ricotta

1 cuil à café de moutarde à l'ancienne

sel

1 cuil à soupe de pignons de pin

1 cuil à soupe de graines de lin

La pâte à pizza: Diluez la levure dans l'eau à température ambiante (ou tiède s'il fait trop froid). Ajouter l'huile d'olive et mélanger.

Versez la farine et le sel dans la cuve du robot, ajoutez la moitié du mélange eau-levure-huile, lancez le pétrissage et ajoutez l'autre moitié. Pétrissez à vitesse lente pendant 5 minutes, puis plus rapide pendant 5 autres minutes (si la pâte vous paraît trop sèche ajoutez un peu d'eau 1 cuillère à café après l'autre)

Formez une boule avec la pâte, recouvrez-la d'un torchon humide et laissez reposer-la pendant 1h30 à température ambiante.

Dégazez le pâte en l'aplatissant délicatement avec le paume de la main, puis reformez une boule en rabattant les bords sur le centre.

Déposez le pâton sur un plan de travail fariné, couvrez-le et laissez reposer pendant 1 heure.

Préparez les carottes: Préchauffez le four à 200°C.

Lavez les carottes, coupez les fanes, badigeonnez-les d'huile d'olive et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson; Enfourez à 200°C pendant 20 minutes. Réservez.

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte à pizza, déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et préparez la garniture.

Mélangez le fromage de chèvre, la ricotta et la moutarde et étalez sur la pâte. Coupez les carottes en deux dans l'épaisseur et répartissez-les sur la pizza, saupoudrez les pignons de pin et les graines de lin.

Enfourez à 220°C pendant 20 minutes.