

PIZZA COOKOMIX (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Cookomix

J'ai juste remplacé le jambon par des saucisses de poulet

Ingrédients :

- pour la pâte:
- 200 g d'eau
- 1 sachet de levure de Boulanger déshydratée
- 350 g de farine
- 1 c à c de sel
- 2 c à s d'huile d'olive
- pour la sauce :
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 5 feuilles de Basilic frais
- 1 brin de persil frais
- 380 g de tomates pelées au jus
- 1 c à c de sel
- 1 pincée de poivre
- pour la garniture :
- 250 g de Mozzarella
- 120 g de champignons de Paris
- 210 de saucisses de poulet coupées en rondelles
- origan

Préparation :

- pour la pâte :
- mettre dans le bol, l'eau et le sachet de levure chimique déshydratée
- puis chauffer 2 minutes à 37°C vitesse 2
- ajouter la farine, le sel, l'huile d'olive
- puis pétrir 2 minutes en mode pétrin
- transvaser le contenu du bol dans un saladier
- pour la sauce :
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et la gousse d'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive, les feuilles de basilic et le persil
- cuire 4 minutes température Varoma à vitesse 2
- ajouter les tomates pelées au jus, le sel et le poivre
- cuire 10 minutes à 100°C vitesse 3
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 8
- préchauffer le four à 240°C
- étaler la pâte finement en l'étirant à la main et la poser sur la plaque huilée

- couvrir avec une couche de sauce pizza
- répartir les rondelles de saucisses poulet
- répartir les champignons coupés en lamelles
- répartir la Mozzarella coupée en tranches
- saupoudrer d'origan
- mettre au four pendant 20 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019
<http://thermominoux.over-blog.com>