

# Pizzettes printanières



- pâte à pizza :
  - 150 g d'eau froide (15 cl)
  - 30 g d'huile d'olive
  - 1 sachet de levure à pizzas GOURMANDISES®
  - 150 g de farine T55
  - 100 g de farine complète ou de seigle
- 1 pot de ricotta
- légumes verts variés: petits pois, asperges, fèves, oignons nouveaux...
- Mozzarella
- sel, poivre, huile de truffe (facultatif)

Commencez par préparer la pâte à pizza (recette du Cook'in): Dans le bol, mélangez l'eau, l'huile et la levure pizzas. Réglez le minuteur sur 25 secondes, la température sur 40°C et la vitesse sur 2.

Incorporez les farines. Réglez 1 minute sur pétrissage.

Retirez la pâte du bol, formez une boule et placez-la dans un cul-de-poule couvert d'une toile SILPAT® pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, lavez, triez les légumes et faites les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée quelques minutes. Ils doivent rester croquants. Stoppez la cuisson en les plongeant dans un grand volume d'eau froide. Emincez l'oignon.

Après la pousse, aplatissez la pâte à pizza à la main pour chasser l'air. Divisez la pâte en plusieurs pâtons pour les pizzas. Farinez le plan de travail et étalez-les. Déposez les ensuite sur une toile SILPAT® ou un Silform® pour plus de croustillant.

Étalez dessus la ricotta, salez et poivrez. Disposez les légumes cuits. Parsemez de rondelles de mozzarella. Versez un filet d'huile de truffe. Laissez pousser 20 minutes. Faites cuire à 210° (th. 7) pendant 10 à 12 minutes. Dégustez de préférence à la sortie du four.

*Le Flo des saveurs Mai 2012*