

Couronne au chorizo et fromages

Toile Silpain®



Ingrédients:

- 500 g de farine type 45
- 1 sachet de mix Pizzas Gourmandises®
- 300 g d'eau tiède
- 60 g huile d'olives

Garniture :

- 2 boites de purée de tomates cuisinées
- Origan déshydraté
- Des tranches d'emmenthal
- Des tranches de mimolette
- Des tranches fines de chorizo fort (chiffonnade)
- Du fromage râpé
- De l'huile d'olives

Confectionner la pâte :

Mélanger la farine et le mix pizza. Ajouter l'eau tiède, pétrir un peu et ajouter l'huile. Pétrir 3 à 5 min. Bouler la pâte en la huilant légèrement, filmer le bol et laisser lever 10 à 15 min. Préchauffer le four à 250°C. Poser la Silpain® sur la plaque alu perforée. Rabattre et dégazer sur la Roul'Pat®. Bouler la pâte. Réaliser un trou au centre à l'aide de 2 doigts et élargir jusqu'à former une couronne. A l'aide des ciseaux réaliser des entailles en pointes. Placer en étuve, couvrir d'un torchon propre et laisser lever 15 min. Enfourner 20 min. Sortir du four. Baisser le four à 200°C.

Garnir la couronne :

Couper en 2 dans le sens de l'épaisseur. Badigeonner de purée de tomates les demi-couronnes. Saupoudrer d'origan le fond. Répartir les fromages et le chorizo alternativement : emmenthal, chorizo, mimolette, chorizo ainsi de suite. Saupoudrer de gruyère râpé. Remettre le chapeau. A l'aide du pinceau, badigeonner d'huile d'olives. Enfourner environ 15 min, les fromages doivent être fondus et la croûte dorée.

