



PIZZA À LA CROÛTE FARCIE AU FROMAGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LA PÂTE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Beurre

25 g Levure de boulanger fraîche

500 g Farine, sans levure

10 g Sel

150 ml Eau, tiède

POUR LA CROÛTE AU FROMAGE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Fromage à pizza, râpée

1 Œuf(s)

POUR LA GARNITURE

400 g Purée de tomates

400 g Mozzarella, coupé en tranches

100 g Champignons, coupé en tranches

100 g Poivron(s), coupé en julienne

100 g Salami, coupé en tranches

Origan, finement hachées

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220° C (convection naturelle).
2. Pour la pâte, faire fondre le QimiQ Classic non réfrigéré et le beurre. Dissoudre la levure dans la masse tiède. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et pétrir la masse en une pâte souple. Laisser lever la pâte pendant environ 30 minutes à un endroit tiède. Étaler la pâte.
3. Pour la croûte au fromage, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage et l'œuf et mélanger. Verser dans une poche à douille et disposer sur la pâte à pizza tout autour du bord. Rabattre le bord de la pâte sur la farce et bien appuyer.
4. Répartir la purée de tomates sur la pâte à pizza et garnir de mozzarella, de champignons, de poivrons et de salami et parsemer d'origan.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 15 minutes.