



# 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.