



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

PIZZA AU THON ET AUX ANCHOIS OU PIZZA AUX CAPRES ET ANCHOIS.



Ingrédients pour 4 pizzas individuelles:

Pour la pâte :

- 500 g de farine type 45
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 200 ml d'eau tiède 37°C
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

Pour la garniture commune :

- 400 g de purée de tomates
- 200 g de fromage râpé
- 1 sachet de parmesan râpé
- un peu d'origan sec
- huile d'olives
- 2 gros oignons émincés
- olives noires pour la décoration

– **Garniture pour la pizza câpres et anchois** : 3 cuillères à soupe de câpres et 6 anchois.

– **Garniture pour la pizza au thon et aux anchois** : miettes de thon au naturel et 6 anchois

– **Garniture pour la pizza au thon** : miettes de thon au naturel



Préparer votre pâte: dans le robot, fouet pétrin, pétrir la farine, la levure et l'eau. Une fois un peu mélangé, ajouter le sel et l'huile d'olives. Pétrir au moins 5 mn. Couvrir le bol d'un film alimentaire et laisser la boule de pâte doubler de volume. Pendant ce temps, préparer les ingrédients pour les différentes garnitures. Une fois la pâte prête, rabattre et diviser en 4 patons égaux. L'étaler finement ou plus ou moins épaisse. Placer sur un moule en silicone ou une toile à pizza. Saupoudrer d'origan, étaler le coulis de tomates et répartir l'oignon émincé sur toutes les pizzas.

– **pour la pizza câpres et anchois** : parsemer de gruyère râpé, de parmesan, les câpres et placer les 6 filets d'anchois.

– **pour la pizza au thon et aux anchois** : émietter le thon au naturel, parsemer de gruyère râpé, de parmesan et placer les 6 filets d'anchois.

– **pour la pizza au thon** : émietter le thon au naturel, parsemer de parmesan et de gruyère râpé.

Sur chaque pizza, déposer 5 ou 6 olives noires sur le dessus et arroser d'un filet d'huile d'olive. Laisser lever à nouveau au moins 15min. Placer au four préchauffé th7/8 (210/240°C) car il faut saisir la pizza pour une cuisson rapide, cuire environ 15 à 20 min.