

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Pizza fenouil et tomate**



Je cherche dans les livres ou j'invente et comme j'avais pris 2 bulbes de fenouil, dans mon hyper, je me suis dit, pourquoi ne pas les mettre en garniture sur une pizza ?...  
et voilà, le tour est joué...!!! Fastoche et vraiment très bon ! Le fenouil fond dans la bouche...et avec le fromage, c'est un délice ! Essayez !

### **Préparation de la pâte à pizza de Frimousse**

Extra et facile à étaler...!

Voici les ingrédients de SA recette avec laquelle je prépare 4 pizzas de 30 cm.  
Merci Frimousette !

600 g de farine T55  
330 g d'eau  
1 CS d'huile d'olive  
1,5 cc de levure  
1 ou 2 pincées de sel (mais frimousse n'en ajoute pas)

### Voici ma technique

Je mets tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain  
> Programme pizza ou pâte levée (45 min pour la pana SD 254 et SD 255)

A la fin du temps, je n'éteins pas de suite. Je jette un coup d'œil rapide à l'intérieur de la machine et si la pâte n'est pas assez levée à mon goût, je la laisse encore monter jusqu'en haut de la cuve. Lorsqu'elle est arrivée en haut, j'éteins la machine à pain.

Je sors la pâte, je la façonne en une grosse boule et avec le coupe-pâte, je la coupe en 4 pâtons égaux.

J'étale les pâtons au fur et à mesure de mes besoins, sur un plan de travail fariné.

### Sorbetcitron a dit

Avec les proportions de la pâte à pizza données plus haut, on fait :

\* soit 7 pâtons cuits individuellement et on obtient des pâtes fines et croustillantes (comme chez le pizzaiolo)

\* soit deux pâtons pour obtenir deux grandes pizzas à pâte épaisse de la taille de la lèchefritte de votre four

Il y en a donc pour tous les goûts

### **Préparer la garniture (pour 1 pizza de 30 cm)**

2 bulbes de fenouil pelés et émincés, revenus dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive. Il faut qu'ils soient fondants.

2 tomates épépinées et émincées

1/2 bûche de fromage de chèvre coupée en rondelles

Herbes de Provence

Sauce tomate ou tomacouli

### Sur la pâte étalée

- Sauce tomate
- Fenouil + tomates répartis sur toute la surface
- Fromage de chèvre
- Herbes de Provence

Terminer par un filet d'huile d'olive, si vous le désirez.

Préchauffer votre four traditionnel à 250°C et cuire environ 20 à 30 min.

Préchauffer votre four à pizza électrique thermostat 2,5\* (marque W&B ou G3Ferrari, par exemple) puis cuire 4 à 5 min seulement.

### \*INFO

#### Thermostat et températures

Four à pizza électrique W&B Napoli FP561

Level 1 : 190°C

Level 2 : 350°C

Level 2,5 : 430°C

Level 3 : 470°C (1200W)