

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

## **Pizza Presto-roquette**

Voilà une toute nouvelle pizza goûtée au restaurant...que j'ai beaucoup appréciée : tomate, parmesan, jambon fumé et roquette. De retour à la maison, j'ai eu la folle envie de la reproduire...



### **Préparer votre pâte à pizza habituelle ou celle de Frimousse**

Dans le Thermomix, le KitchenAid ou votre machine à pain :

- 1,5 cc de levure sèche (5 g) ou 10 g de levure fraîche en cube
- 600 g de farine T55
- 330 g d'eau tiède
- 1 CS d'huile d'olive
- 1,5 cc de sel fin

Pétrir jusqu'à obtenir une belle boule bien homogène.

Dans la machine à pain, utilisez le programme "pâte levée" ou "pizza".

Pour la pizza, le programme pizza dure 45 min.

Laisser lever le pâton afin qu'il double de volume.

Étaler votre pâte sur un plan de travail fariné ou sur le Roul'Pat de chez Demarle.

### **Sur la pâte à pizza, mettre la garniture suivante**

- Coulis de tomate fait-maison (ou tomacouli)
  - Copeaux de parmesan
  - Rondelles fines d'une tomate
  - Herbes de Provence ou origan
- ou mélange italien\* pour pizza "Herbaria" > ma petite touche en plus

Faire cuire votre pizza au four traditionnel préchauffé à 250°C pendant 20 à 25 min

**ou** dans le four à pizza électrique\*\* préchauffé thermostat 2,5 avec cuisson de 4 min seulement.

### **Lorsque la pizza est cuite, la sortir et y déposer**

- des morceaux de jambon fumé
- d'autres copeaux de parmesan
- des feuilles de roquette

Le parmesan va fondre doucement sous la roquette. Servir sans attendre.

\*Mon mélange italien pour pizza et pasta "Herbaria" trouvé en magasin bio :

- Se présente dans un petit moulin en verre de 50 g.
- Sel gemme, poivre noir, flocons de tomate et de piment, ail, thym, origan, persil,
- issus de l'agriculture biologique.

\*\*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)

