

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

## Recette perso

### Pizza norvégienne

Après les pizzas [indienne](#) et [mexicaine](#), voici la norvégienne !



Préparer une pâte à pizza, au choix :

[Pâte à pizza frimousse06](#)

[Pâte à pizza kitchenaid](#)

[Pâte à pizza machine à pain](#)

#### **Pour une pizza de 30 cm de diamètre**

Préchauffer votre four traditionnel à 250°C OU

Préchauffer votre four à pizza électrique thermostat 2,5\* (marque W&B ou G3Ferrari, par exemple)

Dans un petit récipient, préparer 2 CS de fromage blanc + 1 jus de citron. Bien mélanger et réserver.

Aplatir votre pâte sur un plan de travail fariné. Etaler dessus un peu de sauce tomate ou de tomacouli + quelques gouttes de jus de citron.

Parsemer de quelques copeaux de parmesan + quelques petites lamelles de comté.

#### **Cuire dans votre four traditionnel pendant 20 à 30 min OU cuire dans votre four à pizza électrique pendant 4 à 5 min.**

Sortir la pizza cuite du four et répartir le contenu du petit récipient (from.blanc + citron) en faisant des petits tas, à l'aide d'une cuillère à café et poser de suite dessus environ 200 g de tranches de saumon fumé, bien réparties sur la totalité de la pizza (ou mettre de la truite fumée).

Décorer de quelques brins de ciboulette ou d'aneth et régalez-vous !

#### \*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)

