

# Pizza du frigo... V.2,

## version TMX

Pour 1 grande pizza :

1 sachet de levure de boulanger

100 g d'eau

100 g de lait

350 g de farine

1 CS d'huile d'olive

1/2 CC de sel

Garniture (liste non exhaustive) : 1 pot de concentré de tomates - 2 boules de mozzarella - 1/2 pot d'olives noires (avec ou sans noyau... ici, c'était avec !) - 3 tranches de jambon blanc - 3 tomates - 1 poivron vert - 1 oignon - Thym - Huile d'olive



\*\*\*\*\*

Préparer la pâte à pizza :

- Dans le bol du TMX, mettre la levure, l'eau et 10 g de lait et chauffer 1 min 30 / 37°C / V.2.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine, l'huile et le sel. Mélanger 2 min / Bol fermé / Épi, en ajoutant le reste du lait au bout d'une minute.
- Mixer 10 sec / Sens Inverse / V.2, afin de décoller la pâte du bol et la laisser reposer 1 heure, au frais, dans un saladier filmé, après en avoir fait une boule.

Garniture :

- Étaler finement la pâte, à la main ou au rouleau, et la disposer sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson.
- Former un léger rebord sur tout le pourtour, afin de retenir la garniture.
- Étaler le concentré de tomate sur le fond de pizza et garnir avec le poivron et l'oignon finement émincés. Disposer les quartiers de tomate, le jambon coupé en petits dés et la mozzarella coupée en rondelles. Parsemer d'olives noires et de thym émietté.
- Cuire à four préchauffé, pendant 20 à 25 minutes, à 220°C (th.7).

