

PIZZA TEXANE

Pour deux belles pizzas

- 400 g de steak haché
- 2 oignons
- ½ poivron rouge
- ½ poivron vert
- 200 g de champignons
- 1 petite cuillère à café d'épices à fajitas
- 1 sauce tomate pyzzaïola
- Mozzarella râpée

Pour la pâte à pizza (j'ai une R&B)

- 420 g de farine
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1,5 c à soupe de sucre
- 1 c à café de sel
- 210 ml d'eau
- 1 sachet de levure briochin

En fonction de votre machine à pain, mettre tous les ingrédients dans la machine en position pâte.

Je vous donne la marche à suivre sans machine à pain, (dénichée dans mes archives, attention je n'ai pas testé). Dans un grand saladier mélangez à sec la farine, la levure et le sel. Ajoutez l'eau tiède et mélangez pour obtenir une boule de pâte homogène. Incorporez alors l'huile d'olive et malaxez à la main jusqu'à absorption complète par la pâte. Pétrissez quelques minutes pour obtenir une pâte lisse.

Pendant ce temps j'ai fait cuire la viande hachée dans un peu d'huile d'olive avec les épices fajitas et j'ai laissé refroidir...

Une fois le programme terminé, j'ai séparé la pâte en deux portions puis étalé chaque portion, on peut bien sûr faire des petites pizzas, surtout si vous voulez mettre différentes garnitures...

On pique la pâte à l'aide d'une fourchette puis on commence par étaler la sauce tomate, puis on ajoute le steak haché, les oignons, les poivrons et les champignons émincés et pour finir on parseme les pizzas de mozzarella râpée...

J'ai placé mes pizzas sur du papier sulfurisé, placé sur une plaque de cuisson, puis cuisson à 220° C pendant 15 minutes...