

A la baguette

Pains et Viennoiseries

by Cachou66

PIZZA PÂTE LIQUIDE SANS ŒUF

(sans œuf-sans levure chimique)

GRILL ALL CLAD

Ingrédients :

Pour la pâte à pizza liquide sans œuf sans lactose

- 250 g d'eau
- 50 g d'huile d'olive extra vierge
- 1 demi-cuillère à café de miel d'acacia
- 1 demi-cuillère à café de sel fin
- 250 g de farine T0 (farine à pizza)
- 50 g de semoule fine de blé dur
- 1 c.à.c d'origan déshydraté
- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pizzas

Pour le dressage, la garniture et la cuisson

- de l'huile d'olive (en spray)
- 2 c.à.s de semoule de blé dur (fine)
- de la sauce tomate cuisinée pour pizza (210 g)
- de l'emmental râpé
- du bacon ou tranches de lard fumé
- du fromage de chèvre
- de la courgette
- du poivron
- du basilic frais (feuilles)
- des olives noires (oubliées)

Préparation :

Pour la pâte à pizza liquide sans œuf sans lactose

Dans l'ordre, verser dans le bol du robot (i-Cook'in® ou TM6) : - l'eau, l'huile, le miel, le sel fin, la farine à pizza T0, la semoule fine, l'origan déshydraté et la levure à pizza.

Mélanger 40 secondes - vitesse progressive de 4 à 6.

Etape facultative :

Racler les bords pour faire descendre les poudres restantes sur la pâte.

Mélanger à nouveau 15 secondes - vitesse 4.

Mon astuce pour ne rien perdre :

1 tour-fonction TURBO une fois le bol vidé, le reste se trouve sur les bords du bol. Plus qu'à racler.

Méthode sans robot:

Mélanger les liquides ensemble et les poudres ensemble dans des bols séparés. Incorporer les poudres en plusieurs fois au liquide et mélanger énergiquement au fouet.

Pour le dressage, la garniture et la cuisson

Vaporiser le moule ou plat choisi d'huile d'olive en spray ou badigeonner au pinceau.

Saupoudrer de semoule de blé fine. (cela donne du croustillant et crée un tapis anti-adhérent)

Verser la pâte et étaler régulièrement.

Garnir selon envie. Pour cette fois-ci : sauce tomate cuisinée, emmental râpé, lomo, lardons de bacon (moins gras), 3 rondelles de chèvre en bûche, 1 1/2 courgette, 1/4 de poivron rouge et quelques feuilles de basilic après cuisson. J'ai zappé les zitounes

Fermer le grill, sélectionner mode manuel à 240°C. Au bip de fin de préchauffage, cuire 15 minutes.

Suggestion :

Stopper le grill et ouvrir en laissant 2 à 3 minutes avant de démouler en faisant glisser sur le plat de service avec une spatule (à omelette) (en silicone de préférence)

