

Pizza Crust ...

...façon Flammekueche



Ingrédients pour la pâte:

- 250 g de farine de gruau type 45
- 250 g de **semoule de blé fine** (marque Renard)
- 1 sachet de Gourmandises Pizza
- 2 cuillères à soupe d'origan sec
- 300 g d'eau T° bébé
- 40 g d'huile d'olive
- 10 g de sel

Ingrédients pour la garniture:

- 500 g de crème fraîche épaisse
- de l'ail coupé en petits dés
- 3 ou 4 échalotes émincées
- poivre du moulin
- muscade râpée
- 400 g de gruyère râpé
- 500 g de lardons fumés
- feta émiettée



Dans le bol du robot, mélanger les poudres **hors mis le sel**:

- farine de gruau, semoule, levure sèche et origan.

Commencer à pétrir la pâte en versant l'eau petit à petit.

Incorporer l'huile et le sel en dernier.

La pâte se décolle des parois, bouler en ayant pris soin de la "semouler" légèrement. Laisser lever pendant 10 min après avoir filmé le bol.

Couper le pâton en 2. Rabattre (dégazer) et étaler la pâte au rouleau sur le plan de travail ou Roulpât saupoudré de semoule (pas de farine).

Poser sur les 2 toiles Silpat. Couvrir d'un torchon.

Laisser au repos à nouveau 10 min pour la 2ème levée.

Préchauffer le four th 8-240°C

Étaler la crème fraîche épaisse. Parsemer d'ail et échalotes. Poivrer et râper de muscade.

Répartir le gruyère râpé sur toute la surface des 2 pâtes et ensuite les lardons.

Terminer par la feta que l'on émiette sur le dessus

Enfourner 6 min à 240°C puis baisser à 200°C, poursuivre la cuisson 6 à 8 min environ.