



Pizza maison aux légumes confits (sans lait de vache)



Ingrédients (pour 1 pizza) :

250g de farine de blé semi-complète
 1 sachet de levure sèche
 1 cc de sel gris
 1/2 cc de sucre
 1 cs d'huile d'olive
 150ml d'eau tiède

Garniture :

2 belles courgettes ronde
 1 belle aubergine
 5cs de pulpe de tomate
 huile d'olive
 150g de tomme de brebis découpé en tranchettes
 origan

Préparez la pâte à pizza : dans le bol du robot, réunissez tous les éléments secs. Ajoutez l'huile d'olive, mettez le robot en route et incorporez progressivement l'eau tiède. Quand le tout forme une boule, arrêtez l'appareil, transférez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez manuellement pendant 10min.

Mettez la pâte dans un saladier, couvrez de film alimentaire et laissez reposer une heure. La pâte doit doubler de volume. Pétrissez à nouveau pendant 1 min puis abaissez-la sur une feuille de papier sulfurisé farinée. Transférez sur une plaque à four.

Pendant le repos de la pâte, préparez la garniture. Découpez les légumes en tranches fines. Posez les sur une plaque à four munie de papier sulfurisé et arrosez d'huile d'olive. Faites confire au four à 180°C entre 30 et 45 min, suivant l'épaisseur des tranches de légumes.

Sur la pâte à pizza, étalez la pulpe de tomate jusqu'à 1.5 cm du bord, saupoudrez généreusement d'origan. Répartissez ensuite les courgettes, des tranchettes de fromage, les aubergines et terminez par du fromage.

Faites cuire en haut du four pendant 15 min, servez bien chaud.