

Pizza guacamole et chèvre. - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/26/25629259.html>

November 26, 2012

lundi 26 novembre 2012

Pizza guacamole et chèvre.

Ingrédients pour la pâte à pizza au pavot :

Farine : 250 gr

Levure boulangère sèche : 1 sachet

Eau tiède : 15 cl environ

Huile d'olive : 1 cuillère à soupe

Sel : 1 cuillère à café

Pavot : 1 petite cuillère à soupe



Ingrédients pour la garniture :

Guacamole (maison ou pas) : pour moi un pot Picard épicé

Chèvre : une bûche

Huile de noisette : 3 cuillères à soupe

Noisettes : 3 cuillères à soupe

~~~

Mettre la levure dans un saladier, ajouter 1/3 de l'eau. Laisser reposer 10 min.

Ajouter la farine, le sel, l'huile et le pavot. Mélanger et mettre l'eau restante petit à petit : attention peut être que toute l'eau n'est pas nécessaire. Pétrir 5 min. On obtient une pâte très souple.

Laisser gonfler dans un endroit tiède.

Étaler la pâte. Répartir une belle couche de guacamole. Découper le chèvre en fines tranches. Déposer les tranches sur le guacamole.

Concasser grossièrement les noisettes. Parsemer la pizza de noisettes.

Laisser de côté pendant 1/2 heure. Cuire à four chaud (200°C) pendant 20 minutes.

Avant de déguster, arroser d'un filet d'huile de noisette.

« Croque muffin