

## Pan pizza à la romaine

# Il Tricolore

### Pâte à pizza (env. 600 g)

- 350 g de farine
- 240 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

### Garniture (pour une plaque de cuisson de 30 x 40 cm)

- 200 g de sauce tomate
- 300 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 150 g de saucisse italienne
- 200 g de sauce aux brocolis
- 50 g de tomates cerises semi-séchées
- 50 g de copeaux de parmesan
- Cives

### Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez progressivement la moitié de la farine. Mélangez bien tous les ingrédients. Versez petit à petit le reste de la farine. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu. Travaillez la pâte pendant environ 15 minutes.

Vous noterez que la pâte est très collante. N'ayez crainte, c'est normal ! Laissez-la simplement reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Remplacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour laisser agir la levure. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler. Divisez-la en deux portions et laissez-la revenir à température ambiante.

### Sauce aux brocolis

Portez quelques brocolis à ébullition jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez-les ensuite au mixeur en arrosant généreusement le tout d'huile d'olive vierge extra. Assaisonnez la sauce avec une pincée de sel, du poivre noir et une petite gousse d'ail.

### Préparation de la pizza

Saupoudrez un peu de farine sur votre plan de travail et déposez-y la pâte. Étalez la pâte du bout des doigts en la pétrissant délicatement, du bas vers le haut, jusqu'à ce qu'elle ait une forme rectangulaire de la taille de votre plaque de cuisson. Badigeonnez la plaque de cuisson d'huile d'olive vierge extra avant d'y déposer la pâte. Laissez reposer à couvert pendant 20 minutes. Lorsque la pâte a bien reposé, étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café et faites cuire pendant 5 minutes à 300 °C. Au bout de 5 minutes, ajoutez la mozzarella et la saucisse italienne. Faites cuire à nouveau pendant 6 à 8 minutes. Avant de servir, répartissez la sauce aux brocolis, les tomates cerises semi-séchées et ajoutez les copeaux de parmesan sur la pizza. Garnissez de cive et servez bien chaud.