

Roquette

Végétarien

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 240 g chacun)

- 450 g de farine
- 280 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 70 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 20 g de feuilles de roquette fraîche
- 30 g de tomates cerises
- 20 g de copeaux de parmesan
- 10 g de velours ou crème de balsamique

Préparation de la pâte

Délayez la levure dans 90 % d'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 4 à 5 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Une fois que le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau. Travaillez l'appareil environ 15 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique.

Laissez la pâte reposer une heure à température ambiante, dans un récipient en plastique recouvert de film alimentaire. Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en trois portions et placez-la au réfrigérateur pendant 12 à 18 heures, où elle va plus que doubler de volume. Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la revenir à température ambiante avant de commencer votre pizza.

Préparation de la pizza

Cette pizza est idéale pour la livraison et la vente à emporter. La plupart des ingrédients sont en effet ajoutés après cuisson, ce qui minimisera les risques de vous retrouver avec une pâte toute molle. Voici comment faire : commencez par abaisser la pâte, puis étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café, en veillant à ne pas aller jusqu'au bord. Ajoutez la mozzarella, et faites cuire pendant 3 à 4 minutes à 350 °C. Lorsque le fromage est fondu et que la croûte est croustillante, sortez la pizza du four. Décorez de feuilles de roquette et de tomates cerises. Parsemez de copeaux de parmesan, et arrosez de velours de balsamique.