

Aubergine dream

Végétarien

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
- 400 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 80 g d'aubergines grillées
- 80 g de poivrons grillés (toutes couleurs)
- 100 g de courgettes grillées
- 50 g de tomates séchées
- 60 g de feta

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 le tout pendant 15 minutes environ.

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. Replacez 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.

Préparation de la pizza

Huilez la plaque de cuisson avec un peu d'huile d'olive vierge extra. Farinez votre plan de travail, et sortez la pâte de son récipient en plastique pour la poser sur la plaque de cuisson. Étalez la pâte du bout des doigts en la pétrissant délicatement, du centre vers les bords, jusqu'à ce qu'elle ait à peu près la forme de la plaque de cuisson. 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, les aubergines, les courgettes et les poivrons. Faites cuire à nouveau pendant 6 à 8 minutes. Avant de servir, parsemez la pizza de tomates séchées et de feta. C'est tout ! Une délicieuse pizza à pâte épaisse dont vos clients vont raffoler !