



## Pan pizza à la romaine

# Truffée

### Pâte à pizza (env. 600 g)

- 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 béchamel
- 150 g de saucisse de sanglier
- 150 g de champignons frais variés
- 300 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 80 g de pâte de champignons aux truffes
- 5 g de persil frais haché

### 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.

### Préparation de la pizza

Saupoudrez un peu de farine sur votre plan de travail et posez la pâte dessus. 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 béchamel 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, la saucisse de sanglier, les champignons mélangés et les poivrons. Faites cuire à nouveau pendant 6 à 8 minutes. Avant de servir, répartissez la pâte de champignons aux truffes et le persil haché sur la pizza. C'est tout ! Une délicieuse pizza à pâte épaisse dont vos clients vont raffoler !