

Poulet ciboulette & fromage

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 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
- 50 g d'un mélange de mascarpone & de ricotta
- 60 g d'émincés de poulet grillés
- 30 g de champignons
- 30 g de sauce tomate
- Ciboulette hâchée

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 au moins doubler de volume. Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la revenir à température ambiante avant de commencer votre pizza.

Préparation de la pizza

Étalez la pâte finement. Mélangez le mascarpone et la ricotta. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Étalez la préparation sur la pâte à l'aide d'une cuillère à café. Ajoutez les gros brins de mozzarella, le poulet et les champignons. Ajoutez la sauce tomate par petites touches décoratives avant de faire cuire 3 à 4 minutes à 350 °C, jusqu'à ce que la croûte soit croustillante. Sortez la pizza du four, mettez-la dans le carton et parsemez de ciboulette hachée. Votre pizza est prête à être livrée !