

Pizza pâte liquide (sans levure chimique)

Flexipan® Origine 12 Triangles
Flexipan® Origine 6 Grands Ronds

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à pizza liquide

- 250 g d'eau
- 50 g d'huile d'olive
- 1 demi-cuillère à café de sucre
- 1 c.à.c d'origan sec
- 1 demi-cuillère à café de sel fin
- 250 g de farine t0 (farine à pizza)
- 1 sachet de préparation pour pâtes à pizzas
- 1 œuf

Pour le dressage et la garniture :

- 400 g de sauce tomate cuisinée
- 70 g d'emmental râpé
- 100 g d'allumettes de bacon
- des filets d'anchois
- des olives noires dénoyautées

PRÉPARATION

Pour la pâte à pizza liquide

Préchauffer le four à 200°C. Placer les moules sur la plaque alu perforée. Dans l'ordre, verser dans le bol : l'eau, l'huile, le sucre, l'origan sec, le sel, la farine à pizza T0, la levure pizza et l'œuf (à l'opposé de la levure). Mélanger 40 secondes - vitesse progressive de 4 à 6.

Etape facultative : Racler les bords pour faire descendre la farine sur la pâte. Mélanger à nouveau 15 secondes - vitesse 4.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients dans l'ordre	40 sec		4 à 6	
		15 sec		4	

Pour le dressage et la garniture :

Dans les 12 triangles, mettre 1 cuillère à soupe de pâte et 2 cuillères dans les 6 grands ronds. Garnir au choix avec de la sauce tomate épaisse cuisinée, du fromage râpé, des oignons émincés, des dés de jambon ou lardons ou dés de volaille, de la mozzarella, des anchois, des olives etc... Enfourner 25 minutes à 200°C. (selon four). Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler à l'aide de la petite spatule coudée. Placer sur la grille ronde à pieds.