



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pizza brocolini .



Ingrédients pour une pizza de 26 cm de diamètre :

<i>Ingrédients pour la pâte :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 sachet de levure boulangère- 2 c.à.c de sel- 25 cl d'eau tiède- 3 c.à.s d'huile d'olive- 300 g de farine T55- Herbes de Provence	<i>Ingrédients pour la garniture :</i> <ul style="list-style-type: none">- 130 g de gorgonzola cremoso- 3 tranches de prosciutto- Origan- Quelques têtes de brocoli frais- Sauce tomate
---	---

Préparation de la pâte à pizza :

- Mélanger la farine, le sel, la levure boulangère, les herbes de Provence et l'huile d'olive
- Ajouter petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec les mains
- Remuer longuement jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache du saladier
- Laisser reposer la pâte pendant 1h30 en couvrant le saladier d'un torchon propre, dans un endroit chaud
- Abaisser le pâton dans un moule préalablement légèrement huilé

Préparation de la pizza :

- Cuire les têtes de brocolis à la vapeur pendant 7-8 minutes dans un autocuiseur
- Déposer tous les ingrédients sur la pâte, puis enfourner à four chaud à 200°C th.6-7 pendant 30 minutes

Astuces : A défaut de prosciutto utiliser du jambon de Parme

