



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

. Pizza champi con carne .



Ingrédients pour une pizza de 26 cm de diamètre :

<i>Ingrédients pour la pâte :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 c.à.c de sel- 1 c.à.s d'huile d'olive- 1 petit sachet d'huile épicé- 1 sachet de levure boulangère- 20 cl d'eau tiède- 300 g de farine T55- Paprika	<i>Ingrédients pour la garniture :</i> <ul style="list-style-type: none">- 100 g de maïs- 2 steak hachés de 100 g- 200 g de champignons forestiers- 4 tomates entières pelées- Cumin, pipi-piri, coriandre, poivre- Quelques dés de poivrons 3 couleurs
---	--

- Mélanger la farine, le sel, la levure boulangère, l'huile d'olive, le paprika et l'huile épicée
- 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
- Dans une poêle légèrement huilée, faire revenir tous les ingrédients, puis réserver
- Abaisser le pâton dans un moule préalablement légèrement huilé
- Déposer tous les ingrédients sur la pâte, puis enfourner à four chaud à 200°C th.6-7 pendant 30 minutes

