



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

. Pizza orientale .



Ingrédients pour une pizza de 26 cm de diamètre :

Pour la pâte :	Pour la garniture :	
- 1 sachet de levure boulangère	- 1 boule de mozzarella	- 20 moules de corde bio
- 15 cl d'eau tiède	- 1 oignon	- 3 c.à.s de lait tiède
- 2 c.à.c de sel	- 1/4 de poivron jaune	- 30 g de gruyère râpé
- 250 g de farine	- 1/4 de poivron rouge	- 6 rondelles de chorizo
- 3 c.à.s d'huile	- 1/4 de poivron vert	- Coulis de tomate
- Épice raz el-hanout	- 2 merguez	- Olives noires

- Dans un bol délayer le sachet de levure boulangère dans 3 c.à.s de lait tiède
- Laisser gonfler 15 minutes
- Dans un saladier mélanger la farine, le sel, incorporer la levure boulangère, l'huile, l'épice et l'eau tiède
- Mélanger tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à former une boule homogène qui se décolle des bords
- Recouvrir d'un torchon sec et placer proche d'une source de chaleur (radiateur) pendant 2 heures
- 15 minutes avant le terme des 2 heures faire revenir l'oignon en rondelles ...
- Cuire les merguez, le chorizo et les poivrons coupés en dés
- Détailler finement la mozzarella, les olives noires. Ajouter les moules cuites
- Au bout de ce temps abaisser le pâton directement dans un moule légèrement huilé
- Disposer la garniture sur la pâte puis enfourner à four chaud à 200°C th. 6-7 pendant 30-35 minutes

