



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

. Pizza petite capsule .



Ingrédients pour 1 pizza de 26 cm de diamètre :

Pour la pâte :

- 1 sachet de levure boulangère
- 15 cl d'eau
- 220 g de farine
- 3 c.à.s de lait
- 3 c.à.s d'huile
- Herbes de Provence
- Sel

Pour la garniture :

- 1 c.à.s d'huile
- 1 échalote
- 10 cl de coulis de tomates
- 100 g de lardons nature
- 2 gros œufs
- 3 tranches de bacon
- 4 gros champignons de Paris
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 60 g de gruyère râpé
- Herbes de Provence

- 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, les herbes, incorporer la levure boulangère, l'huile 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'échalote, les champignons en lamelles et les lardons
- Au bout de ce temps abaisser le pâton directement dans un moule légèrement huilé
- Disposer la garniture sauf le bacon et les œufs sur la pâte recouverte du coulis de tomate
- Enfourner à four chaud à 200°C th. 6-7 pendant 20 minutes. Au bout des 20 minutes casser les œufs délicatement sur la pizza
- Enfourner encore 7 minutes. Une fois les œufs cuits, sortir la pizza, puis rajouter les tranches de bacon. Servir chaud

