

Pizza mexicaine fourrée aux saucisses Knacks

INGRÉDIENTS






Pâte à pizza :

166 g + 10 g de farine
1/3 de sachet de Levure de boulangerie
1/3 c. à café de Sel
1/3 c. à café de Sucre
85 g d'eau tiède
2 c. à café d'huile d'olive

Garniture aux knacks :

5 saucisses Knacks Madrange
4 c. à soupe de sauce tomate
1/4 d'oignon rouge
1 poivron vert
1 poivron rouge
40 g de Mimolette
Quelques feuilles de roquette
1 pincée d'origan frais

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 25 min	 15 min	 X 4

Préparation de la Pâte à pizza :

Verser la farine (166 gr) dans un grand saladier, faire un puits au centre.

Dans un autre récipient, verser la levure, le sel et le sucre.

Ajouter y l'eau tiède puis mélanger.

Couvrir d'un film plastique et laisser reposer environ 10 minutes (jusqu'à l'apparition d'une mousse brune bien épaisse en surface).

Verser le mélange d'eau dans le saladier, mélanger à la main.

Quand la pâte n'est plus collante, pétrir environ 5 minutes à la main sur une surface farinée.

Arroser d'un peu d'huile d'olive, puis pétrir à nouveau environ 5 minutes.

Laisser reposer au moins 1 h sous un linge humide dans un endroit tiède.

Après repos, pétrir quelques instants.

Pizza mexicaine fourrée aux knacks :

Préchauffer le four à 220°C. Au même temps, éplucher et laver les légumes, émincer finement.

Râper grossièrement la Mimolette. Etaler la pâte à pizza. Disposer en un cercle sur une plaque huilée, disposer les knacks coupés en deux sur les bords de la pâte à pizza. Rabattre les bords puis souder avec les doigts. Etaler la sauce tomate au centre de la pizza.

Disposer les légumes dessus avec la mimolette et des tranches de knacks, puis enfourner une quinzaine de minutes (selon votre four). Parsemer de roquette et d'origan frais haché à la sortie du four. Déguster bien chaud.



Étape 1

Étape 2

Étape 3

Étape 4