

Les idées vagues de Snapulk...

Pizza oaxacan

pour 6 personnes



Pour la pâte à pizza

15 g de levure de boulanger
340 ml d'eau chaude
1 c. à s. (20g) de sucre en poudre
400 g de farine

100 g de farine de maïs
10 g de sel

2 c. à s. d'huile d'olive

Pour la garniture

500 g de pommes de terre
1 c. à s. d'huile d'olive
2 oignons finement tranchés
300 g de bon chorizo coupé en petits dés
1 boule de mozzarella déchirée en morceaux
quelques branches de thym
80 g de pecorino ou de cheddar vieux
2 poignées de roquette
1 avocat tranché

Préchauffez le four à 220°.

Mélanger la levure avec le quart de l'eau et la moitié du sucre. Laissez de côté pendant 5-10 mn jusqu'à ce que le mélange mousse.

Mélanger dans un saladier les farines, le sel et le sucre restant. Faites un puits et versez le mélange avec la levure, l'huile et le reste d'eau, commencez à pétrir pour obtenir une boule, puis transférez sur un plan de travail et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne douce et élastique, environ 5 mn. Remettez-la dans le saladier huilé, filmez et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume, environ une heure.

Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, puis épluchez-les et coupez-les en rondelles.

Faites frire les oignons dans l'huile d'olive à feu moyen pendant environ 5 mn. Ajouter le chorizo et faites cuire jusqu'à ce qu'il brunisse et que l'oignon soit translucide.

Dégazez la pâte, divisez-la en deux parts égales (ou 4 plus petites) sur le plan de travail légèrement fariné, et étalez-la aussi finement que possible. Transférez sur une plaque de cuisson huilée, disposez dessus la mozzarella, puis les pommes de terre, le thym effeuillé, les oignons et le chorizo, puis le pecorino ou le cheddar, et du piment haché si vous aimez.

Enfournez dans la partie supérieure du four ou sur une pierre à pizza.

Quand elle est croustillante et dorée, sortez-la et disposez dessus des lamelles d'avocat, de la roquette et aspergez d'un peu d'huile d'olive.