

PIZZA BRESSANNE (thermomix)



Ingrédients :

- 1 sachet de préparation pour pâte à pizza Demarle
- 150 g d'eau
- 30 g d'huile d'olive
- 250 g de farine
- 115 g de champignons émincés
- 125 g de mélange mozzarella, emmental, comté
- 200 g d'émincés de filet de poulet rôti
- 2 oignons
- 210 g de pulpe de tomate
- 100 g de crème fraîche
- origan

Préparation :

- préchauffer le four à 210°
- mettre dans le bol, la farine, l'eau, l'huile et le sachet et programmer 2 minutes fonction épi
- puis laisser reposer 10 minutes à température ambiante
- pendant ce temps préparer la garniture, émincer les oignons, égoutter les champignons
- étaler la pâte finement en l'étirant à la main et la poser sur la plaque huilée et laisser reposer 10 minutes, former un léger rebord qui retiendra la garniture à la cuisson
- couvrir avec une fine couche de coulis de tomate
- répartir l'émincé de poulet
- puis les champignons
- et ensuite les oignons
- puis le fromage
- et enfin répartir la crème et parsemer d'origan
- cuire 20 minutes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>