

PIZZA POIVRONS CHORIZO



Ingrédients :

- pour la pâte :
 - 1 sachet de préparation
 - pour pâte à pizza Demarle
 - 150 g d'eau
 - 30 g d'huile d'olive
 - 250 g de farine
- pour la garniture :
 - 140 g de pulpe de tomate
 - 16 rondelles de chorizo
 - 250 g de poivrons jaune, rouge, vert
 - 1 oignon émincé
 - 100 g de champignons émincés en boîte
 - 125 g de mélange mozzarella, emmental, comté
 - 12 olives noires
 - origan

Préparation :

- préchauffer le four à 230°
- 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, couper les poivrons en lamelles, 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 les tranches de chorizo
- puis les champignons
- puis les poivrons
- et ensuite les oignons
- et enfin répartir le fromage râpé et parsemer les olives
- cuire 20 minutes

THERMOMINOUX 2013

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