

Pizza au charbon & aux légumes



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

45 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE À PIZZA

- 300g de farine
- 12g de levure fraîche de boulanger
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 180ml d'eau
- 2g de sel
- 2 cuillères à café de charbon végétal en poudre

POUR LA GARNITURE

- 150g de coulis de tomates
- 15 tomates cerises
- 200g de légumes verts (brocolis, chou romanesco, chou-fleur...)
- 1 boule de mozzarella
- 2 cuillères à soupe de tapenade
- de l'origan



PRÉPARATION DE LA PÂTE À PIZZA

Dans un saladier, versez tous les ingrédients nécessaires à la pâte à pizza.

Pétrissez pendant au moins 5 minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte qui ne colle pas trop et dont la couleur noire est homogène.

Mettez la boule de pâte dans le saladier, recouvrez d'un torchon propre et laissez reposer au moins 1h.

La pâte doit avoir doublé de volume.

MONTAGE DE LA PIZZA

Préchauffez le four à 220°C.

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte à pizza à l'aide d'un rouleau à pâtisserie assez finement (la pâte va gonfler pendant la cuisson).

Déposez la pâte étalée sur une plaque allant au four.

Avec une cuillère à soupe, étalez le coulis de tomates sur la pâte à pizza.

Coupez les tomates cerises en deux et disposez les sur la pizza.

Ajoutez les légumes coupés en petits morceaux.

Coupez la mozzarella en tranche et disposez-les sur la pizza.

Déposez des petits tas de tapenade dans les trous restant. Ajoutez de l'origan.

Faites cuire au four pendant 15 minutes à 220°C.