

Pizza au potiron, gorgonzola & poire



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

3 heures



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE A PIZZA

- 200g de farine de blé (si possible bio)
- 8g de levure de boulanger fraîche
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 120 mL d'eau
- Une 1/2 cuillère à café de sel

POUR LA GARNITURE

- 200g de potiron
- 1 poire
- 100g de gorgonzola



PRÉPARATION DE LA PÂTE A PIZZA

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

Pétrissez pendant au moins 7/8 minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte qui ne colle pas trop.

Astuce : vous pouvez aussi pétrir la pâte au robot.

Mettez la boule de pâte dans le saladier, recouvrir d'un torchon propre et laissez reposer au moins 2h. La pâte doit avoir doublé de volume.

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte.

Déposez-la sur la plaque ou le moule qui servira à la cuisson.

Astuce : lorsque je veux obtenir une pizza bien ronde, j'utilise un moule à gâteau rond.

Laissez-la reposer pendant encore une heure à température ambiante.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Épluchez et coupez en cubes votre potiron.

Faites le cuire pendant 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Égouttez-le bien et mixez-le jusqu'à obtenir une purée lisse.

Préchauffez votre four à 240°C.

Étalez la purée de potiron sur toute la surface de la pâte à pizza, sauf sur les bords (environ 1cm).

Épluchez la poire et coupez-la en petites cubes.

Parsemez-les sur toute la surface déjà recouverte de potiron.

Coupez grossièrement le gorgonzola en cubes et déposez-les sur la pizza.

Faites cuire votre pizza au four à 240°C pendant environ 15/20 minutes.