



Pizza

ingrédients : 500 g de farine, sel • 30 g de levure boulangère • 1 cuil à café de sucre • 5 cuil à soupe d'huile d'olive • 3 oignons moyens • 3 gousses d'ail • 1 bouquet de persil 250 g de tomates • 2 cuil à café de cumin en poudre • 1 cuil à café de coriandre en poudre • 1 cuil à café de paprika doux en poudre • Poivre noir du moulin

Préparation

Mettre la farine avec 1 cuillère à café de sel dans un saladier. Creuser un puit, ajouter la levure, le sucre et la délayer avec 10 cl d'eau et un peu de farine. Couvrir et laisser reposer 10 min.

Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile et pétrir le tout dans la cuve cutter de votre appareil Robot-Coupe. Verser peu à peu 20 cl d'eau tiède.

Pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit souple. Faire une boule, couvrir, réserver pendant une heure (double de volume).

Peler et hacher finement les oignons dans la cuve cutter de votre appareil Robot-Coupe. Peler et hacher l'ail. Laver et hacher finement le persil.

Faire revenir dans de l'huile d'olive la viande hachée, les oignons et l'ail pendant 5 minutes.

Ajouter la pulpe de tomate et les épices. Verser 15 cl d'eau et mélanger bien tous les ingrédients. Assaisonner.

Etaler la pâte à pizza.

Disposer les tomates et la viande hachée. Cuire à 240° pendant 8 à 10 minutes.

Décor : olives noires