

Pizza

Ingrédients :

grille + papier cuisson

Farine à pain

Sachet de levure boulangère

Eau tiède

Sel

Mozzarella

Parmesan râpé

Gorgonzola

Champignons de Paris

Dès de jambon

Origan séché

Sauce tomate au basilic

Olives vertes ou noires

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

2 pers.

130 g

1/2

-

1 pincée

80 g

30 g

30 g

2 à 3

50 g

-

-

-

2 c. à s.

Grande cocotte

3 pers.

180 g

1/2

-

1 pincée

100 g

40 g

40 g

3 à 4

75 g

-

-

-

3 c. à s.

Préparation :

1 - Préparez la pâte : dans un saladier, mettez la farine, la levure et le sel.

Ajoutez de l'eau tiède afin d'obtenir une pâte homogène, travaillez en saupoudrant vos mains de farine jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

2 - Levée de la pâte : versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.

Placez la grille en position basse tapissée de papier cuisson. Puis couvrez.

Préchauffez votre Omnicuiseur 10 mn (Mini haut et Maxi bas) pour créer une ambiance vapeur.

Une fois la vapeur formée éteindre l'appareil, déposez votre boule de pâte sur le papier cuisson.

3 - Fermez la cocotte et laissez lever la pâte (Omnicuiseur éteint).

4 - Après la levée de la pâte, repétrissez-la sur un plan de travail fariné pour chasser l'air.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et posez-la sur un papier cuisson posé sur la grille position basse.

Garnissez de sauce tomate. Répartissez le Gorgonzola émietté, les tranches de mozzarella, les lamelles champignon et les dès de jambon.

5 - Parsemez de parmesan, d'origan et de quelques olives.

6 - Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte. Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

35 mn

20 mn

HAUT :

Maxi 20 mn
puis Mini

BAS :

Maxi 20 mn
puis Mini

40 mn

20 mn

Maxi 20 mn
puis Mini

Maxi 20 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7