

MINI-PIZZA

olives, anchois

RECETTE POUR 50 pièces

PATE A PIZZA

Farine type T55	0.250 Kg
Levure fraîche de boulanger	0.010 Kg
Eau tiède	0.150 Kg
Sel fin	0.005 Kg
Huile d'olive	PM
Herbes de Provence	PM

SAUCE TOMATE

Tomate bien mure	0.200 Kg
Echalote	0.050 Kg
Concentré de tomate	PM
Sel, poivre, sucre	PM
Huile d'olive	PM

GARNITURE

Poivron rouge	0.100 Kg
Poivron vert	0.100 Kg
Poivron jaune	0.100 Kg
Olive de Nyons	0.100 Kg
Anchois	0.100 Kg
Tomate cerise	0.250 Kg
Conté ou Emmenthal	0.100 Kg



PROGRESSION

1. Réaliser la pâte à pizza : délayer la levure avec 2 c à soupe d'eau tiède. Dans un cul de poule, verser la farine, le sel. Former un puits, ajouter la levure délayée, l'eau tiède, un filet d'huile d'olive et mélanger au fur et à mesure. La pâte doit former une boule et ne plus coller aux doigts. Couvrir de papier film et laisser lever 1.30 h.

2. Réaliser une sauce tomate : monder, épépiner les tomates. Tailler en petits dés. Suer à l'huile d'olive les échalotes ciselées, ajouter les dés de tomates, un peu de concentré de tomate et bien assaisonner. Laisser cuire doucement.

3. Préparer la garniture : évider les poivrons, détailler en quartiers rectangulaires et en lanières très régulières. Couper les olives et les anchois en deux. Détailler des tranches de tomates cerises et mariner à l'huile d'olive + assaisonnement.

4. Abaisser et détailler la pâte à pain en 50 minidisques.

5. Monter les pizzas : étaler délicatement la sauce tomate. Croiser les bâtonnets de poivrons, ajouter au centre un morceau d'anchois, sur les côtés trois demi-olive de Nyons, un peu de fromage râpé et surmonter d'une rondelle de tomate cerise.

5. Cuire les mini-pizzas : au four de pâtisserie à 180°C durant 25 min environ.