



INGRÉDIENTS (16-20 Mini Pizza)

Pâte :

300 g	KOMEKO BROTGENUSS
7 g	Levure sèche
6 g	Sel
250 g	Eau froide
20 g	Huile d'olive

Garniture :

300 g	Écrasé de potimarron cuit à la vapeur
	Huile d'olive
1	Oignon, moyen
125 g	Mozzarella
100 g	Jambon cru
	Thym
	Sel, poivre



PRÉPARATION

- Mélanger la farine KOMEKO BROTGENUSS, la levure sèche, le sel et l'eau froide dans un bol. Travailler le mélange au batteur (crochet pétrisseur) à basse vitesse. Quand tout est bien pétri, ajouter l'huile d'olive et continuer de pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique.
- Placer ensuite la pâte sur une surface de travail farinée et former une boule à la main. Remettre la pâte dans le bol, la couvrir et la laisser reposer au réfrigérateur environ 3 heures.
- Sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
- Diviser la pâte en petites boules (16 à 20 selon votre envie) et former des petits disques à disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Sur chaque disque mettre un filet d'huile d'olive, déposer une cuillère à soupe d'écrasé de potimarron salé, disposer un peu d'oignon émincé, quelques morceaux de mozzarella et de jambon de pays. Assaisonner avec l'huile d'olive, le thym, le sel et le poivre (éventuellement d'autres herbes ou du piment)
- Enfourner 12 - 15 minutes dans un four préchauffé à 240°C (chaleur ventilée).

Notre astuce :

Avec cette quantité de pâte, vous pouvez également préparer 2 pizza individuelles de 26cm, ou une grande Pizza à partager.

