

Pizza à la Buttercup



Temps de préparation : 3 heures 30

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

Pâte :

- 450 gr de Buttercup
- 20 gr de levure
- 1 cuillère à café de sucre
- 10 cl d'eau tiède
- 200 gr de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive

Garniture:

- 350 gr de tomates rouges
- 350 gr de tomates jaunes
- 1 boîte d'anchois
- jambon de Bayonne
- 150 gr de mozzarella
- huile d'olive
- oignon
- origan
- basilic
- sel, poivre
- olives

Préparation :

Pizza à la Buttercup

1. Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Buttercup en dés
2. Faites cuire 25 minutes à la vapeur
3. Egouttez et réalisez une purée
4. Dans un saladier, travaillez la levure, le sucre et diluez avec de l'eau
5. Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et mélangez bien
6. Laissez lever 30 minutes
7. Mélangez la farine et la purée et incorporez au mélange précédent avec le sel et l'huile
8. Pétrissez 10 minutes et formez une boule que vous farinerez et couvrirez d'un linge humide
9. Laissez reposer 2 heures à température ambiante
10. Lavez, épluchez et coupez les tomates en morceaux
11. Coupez le jambon et la mozzarella et préparez les anchois
12. Préchauffez le four(Th 7)
13. Pétrissez la pâte pendant une minute pour l'assouplir, faites-lui prendre la forme souhaitée et posez-la sur la plaque de votre four en relevant les bords
14. Badigeonnez la pâte d'huile
15. Faites suer les rondelles d'oignons 5 minutes à feu doux et disposez-les sur le fond de pâte
16. Disposez la mozzarella, les tomates, les anchois, le basilic et saupoudrez d'origan
17. Salez et poivrez à votre convenance
18. Faites cuire au four 20 minutes
19. Décorez de jambon et d'olives

Astuce: Pour plus de facilité et de rapidité, réalisez la pâte à la machine à pain. Vous pouvez remplacer les tomates par du concentré ou une sauce préparée.