



Pizzas

Pizza hawaïenne



1h50 **20 min** **30 min** **1h** **565**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à pizza

375 g **Farine**
200 ml **Eau**
15 g **Levure de boulanger**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le coulis de tomates

1.5 kg **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
0.25 c. à café **Piment de Cayenne**
2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

250 g **Mozzarella**
8 tranche(s) **Ananas**
200 g **Jambon cuit**

Étape 1

Préparation de la pâte à pizza

- 1 Faire tiédir l'eau dans une petite casserole.
- 2 Attention, elle ne doit pas être trop chaude.
- 3 Émietter la levure dans le bol d'un robot sur socle muni de son crochet pétrisseur puis ajouter la farine, l'huile d'olive et le sel.
- 4 Ajouter l'eau tiède petit à petit en mélangeant sur vitesse 2.
- 5 Quand la pâte est homogène, poursuivre le pétrissage pendant 1 minute.
- 6 Détacher la pâte du crochet pétrisseur, la laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante dans le bol protégé par un torchon.
- 7 Il est possible de pétrir la pâte à la main.

Étape 2

Emondage des tomates

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition.
- 2 Inciser les tomates sur leur base en formant une croix à l'aide d'un couteau d'office, puis les plonger dans l'eau bouillante pendant 10 secondes.

- 3 Égoutter les tomates à l'aide d'une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.
- 4 Éplucher les tomates à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Les couper en 4 et éliminer les pépins à l'aide d'un couteau d'office pour ne garder que la pulpe.

Ingrédients pour le dressage

2 trait **Huile d'olive**

Étape 3

Préparation du coulis de tomates

- 1 Éplucher l'oignon, l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter l'oignon émincé et le piment de Cayenne.
- 3 Faire cuire pendant 1 minute sur feu doux sans coloration en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Ajouter la pulpe de tomates puis augmenter le feu.
- 5 Éplucher l'ail, le presser sur la pulpe de tomates à l'aide d'un presse-ail. Saler.
- 6 Cuire pendant 10 minutes à couvert.
- 7 Mixer ensuite finement à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 8 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Étape 4

Préparation de la pizza

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Détailler les tranches d'ananas en dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Détailler le jambon en dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Hacher grossièrement la mozzarella à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Pétrir rapidement la pâte à pizza à la main, la couper en pâtons à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Sur un plan de travail fariné, étaler les pâtons à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Déposer les disques de pâte sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.
- 8 Répartir le coulis de tomate sur les disques de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe, en prenant soin de réserver 1 cm tout autour.
- 9 Répartir harmonieusement les dés de jambon et d'ananas, puis la mozzarella sur le coulis.
- 10 Enfourner pendant 15 à 20 minutes de cuisson selon le croustillant désiré.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les pizzas du four, ajouter un trait d'huile d'olive.
- 2 Les détailler en parts et servir sans attendre.