



Pizza à la stracciatella et crème de poivrons
La recette de Alba Farnos Vinals

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation 45 minutes

Temps de repos : 1h30 pour la pâte

Temps de cuisson : 8 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Chez Cultures-Locales.fr

- 550 g de farine semi-complète (Moulin artisanal Gilles Matignon)
- 200 g de stracciatella (Ottanta)
- 3 branches de thym bio (Ronaldo Oyama)
- 2 oignons nouveaux (Elise & Thierry Riant)

Ailleurs

- 360 ml d'eau
- 14 g de sel
- 12 g de levure fraîche
- 200 g de poivrons grillés en conserve
- 2 gousses d'ail
- 30 g d'huile d'olive extra vierge
- Fleur de sel et poivre

1. Pour la pâte à pizza : diluer la levure dans un peu d'eau tiède, puis mélanger tous les ingrédients. Pétrir la pâte jusqu'à qu'elle développe son réseau glutineux (on peut l'étirer sans qu'elle se casse tout de suite). Filmez par contact et laissez-la reposer tout une nuit dans le réfrigérateur. Si on est pressé, on peut la faire pousser directement à température ambiante pendant 1h30.

2. Préparer la garniture : émincer les oignons nouveaux, l'ail et les poivrons grillés. Faire compoter l'ensemble avec un peu d'huile d'olive et des brins de thym. Assaisonner avec sel et poivre.
3. Faites le montage des pizzas : divisez la pâte en 4 pâtons égaux, les bouler et faites pousser dans un endroit chaud pendant 1h. Abaisser chaque pâton en étirant la pâte avec ses doigts vers l'extérieur et en la faisant tourner. Disposer une couche de crème de poivrons et de stracciatella et saupoudrer de thym, fleur de sel et poivre. Cuire la pizza dans un four préchauffé à 230 °C pendant 8 minutes environ. Finir avec un peu d'huile d'olive.