Pizza à l'artichaut et pesto de roquette

Service : 4 personnes
Livre : Recettes veggies pour débutant
Page : 114
Préparation : 30 min
Repos : 1h10



Ingrédients

Pour la pâte:

- 260 g de farine T65 + un peu pour le plan de travail
- 10 g de levure boulangère fraîche ou 1 sachet de levure sèche
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive + un peu pour la plaque
- 1 cuil. à café de sel

Pour la garniture

- 300 g de coeurs d'artichaut à l'huile
- 200 g de feuilles de roquette
- 5O g de pignons de pin
- 1 grosse boule de mozzarella di bufala
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail epluchées
- 1 cuil à café de sel

Préparation

1. Dans un bol diluez la levure avec 15cl d'eau tiède et l'huile d'olive.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine et 1 cuillerée à café de sel. Incorporez la levure diluée et pétrissez pendant 10 minutes afin d'obtenir une pâte lisse et souple
3. Recouvrez le saladier d'un torchon propre et laissez reposer 1 heure dans un endroit chaud. La pâte doit doubler de volume.
4. Pendant ce temps, préparez le pesto en plaçant dans le bol d'un robot mixeur les feuilles de roquette, les gousses d'ail, les pignons de pin et 1 cuillerée à café de sel. Mixez tout en versant l'huile d'olive.
5. Préchauffez le four à 220° (th.7-8).
6. Egouttez et coupez la mozzarella en tranches fines. Appuyez sur la pâte avec les poings afin de la dégazer. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Etalez le pesto de roquette et répartissez les artichauts et les morceaux de mozzarella dessus.
7. Enfournez sur une plaque de cuisson huilée et laissez cuire 20 minutes environ. La pâte doit être dorée et la mozzarella fondue. Servez immédiatement.

Révision #11
Créé 2021-01-22 19:12:05 UTC par tjiho
Mis à jour 2021-09-11 17:44:15 UTC par tjiho