



Recette italienne



Pour tous les jours



Temps de préparation



Temps de cuisson



Degré de facilité



Dépense à prévoir



Valeur diététique



VARIANTE

Variante. Vous pouvez casser un œuf au centre de la pizza avant de la mettre au four.

LES CONSEILS DU CHEF

Pour un repas complet pour quatre personnes, accompagnez cette pizza d'une salade verte.

Vous pouvez utiliser de la levure de boulanger lyophilisée que vous pouvez conserver, ce qui vous permet d'en avoir sous la main à la maison.

D'une manière générale, pour toutes les recettes de pizzas, vous pouvez demander la veille à votre boulanger de vous mettre de côté l'équivalent d'une baguette de pâte à pain. Vous gagnerez du temps et votre pizza ressemblera davantage à celles que l'on mange dans une pizzeria.

LES VINS OU LES BOISSONS



Un vin rouge sec, un chianti.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250 g de farine.
- 15 g de levure de boulanger.
- 3 ou 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel.
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates.
- 1 tranche de pain de mie rassis.
- 1 œuf, 1 oignon.
- 400 g de viande hachée (moitié veau, moitié porc).
- 1 dizaine d'olives noires.
- 1 pincée de poivre de Cayenne, poivre du moulin.
- 1 cuillerée à soupe de persil haché.

LA RECETTE

1. Préparez la levure et la pâte comme indiqué pour la «pizza calzone» page précédente.
2. Roulez la pâte en boule, faites une croix dessus et laissez-la reposer dans un endroit pas trop frais et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure environ.
3. Le moment venu, préchauffez le four à 210/220°C (thermostat 6/7). Huilez un moule ou le centre de la plaque à pâtisserie.
4. Émiettez le pain dans une terrine et arrosez-le d'un peu d'eau.
5. Épluchez l'oignon et hachez-le finement. Ajoutez l'oignon haché, l'œuf, la viande hachée et le concentré de tomates à la mie de pain. Dénoyautez la moitié des olives et hachez-les. Ajoutez-les au mélange avec 1 pincée de poivre de Cayenne et du poivre. Travaillez bien le tout et gardez au frais.
6. Farinez le plan de travail et abaissez la pâte. Découpez-y un rond de la taille du moule et déposez la pâte dans le moule. Laissez-la gonfler légèrement en la conservant pendant 15 minutes environ dans un endroit chaud.
7. Sortez la viande hachée et formez-en une boule. Déposez la viande sur la pâte à pizza. Aplatissez la boule avec la paume de la main, puis travaillez le dessus avec une fourchette afin d'en détacher les morceaux. Arrosez d'un peu d'huile d'olive.
8. Faites cuire la pizza à four chaud pendant 20 à 25 minutes.
9. Au moment de servir, garnissez avec les olives restantes et saupoudrez de persil haché.