AiL MA COCOTTE!

PIZZA CHAMPIGNONS, FROMAGE ET PESTO

- Si vous faites votre pâte à pizza : partagez la farine en quatre parts égales. Dans un saladier, mélangez l'eau et le sel. Ajoutez un quart de la farine et mélangez bien. Délayez la levure dans un c. à café d'eau et ajoutez-la dans le saladier. Mélangez de nouveau pour l'incorporer. Ajoutez le restant de la farine quart, après quart, en pétrissant bien entre chaque ajout. Continuez de pétrir une bonne dizaine de minutes. Formez une grosse boule et posez-la dans le saladier. Couvrez avec un torchon humide et laissez lever la pâte pendant 2h00 dans un endroit chaud (25°C au moins). Après ce premier temps de repos, déposez le pâton sur une plaque farinée et laissez de nouveau lever, toujours dans un endroit chaud, pendant 6h00. Après ce dernier temps de repos, votre pâte est prête.
- Préchauffez votre four à 250°C (si vous utilisez une pâte toute prête, suivez les indications figurant sur l'emballage pour la cuisson).
- Coupez les bouts terreux des champignons. S'ils ne sont pas très sales, essuyez-les avec un torchon humide, sinon rincez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en fines lamelles.
- Coupez le comté en fines lamelles.
- Émiettez la feta.
- Étalez votre pâte sur une plaque huilée jusqu'à obtenir un cercle de +/- 30 cm. Disposez par-dessus les lamelles de comté, la feta émiettée puis les champignons. À l'aide d'une petite cuillère, répartissez des petits tas de pesto sur toute la pizza. Ajoutez un peu de fleur de sel, un filet d'huile d'olive, saupoudrez d'herbes de Provence et enfournez pour 10 à 12 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les bords de la pizza soient légèrement dorés.
- À la sortie du four, donnez plusieurs tours de moulin à poivre, mettez les pignons, quelques feuilles de basilic et servez aussitôt !

💡 Cette recette de pâte à pizza est celle des napolitains.
Au départ, utilisez une seule main pour mélangez les ingrédients de la pâte. Pour la pétrir, utilisez les deux mains et étirez la pâte dans tous les sens, malaxez-la, pendant au moins 10 mn (en principe une bonne pâte à pizza c'est 30 mn de pétrissage mais dans ce cas, il est préférable d'utiliser un robot !).
Pour la faire lever, mettez soit, votre pâte dans une petite pièce (salle de bain/douche) où vous mettrez le chauffage à fond pour qu'il fasse au moins 2ins 25°C (mais pas plus de 40°C !), soit, dans le réfrigérateur toute une nuit.
La cuisson de la pizza doit être violente et rapide pour "souffler" la pâte. Si vous avez une plaque de cuisson à pizza (avec des trous), la chaleur sera mieux répartie et la pizza plus croustillante.

Ingrédients pour 2 pers. :

Quantités pour une pizza d'environ 30 cm de diamètre. Multipliez ces quantités par le nombre de pizzas que vous souhaitez faire.

Pour la pâte à pizza :

150 g de **farine T45**
95 ml d'**eau**
2,5 g de **levure fraîche** (commandez-la chez votre boulanger)
5 g de **sel**

Pour la garniture de la pizza :

100 g de **champignons de Paris**
4 c. à soupe de **pesto de basilic**
200 g de **comté**
50 g de **feta**
Quelques feuilles de **basilic**
1 c. à soupe de **pignons de pin**
Herbes de Provence
Huile d'olive
Fleur de sel
Poivre du moulin

Variantes :

Si vous n'avez pas le temps, achetez une pâte à pizza toute prête (celle de Picard, en pâton, est très bien) ou commandez de la pâte à pain chez votre boulanger.
Vous pouvez mettre d'autres fromages : mozzarella, emmenthal, gruyère, etc.
Pour d'autres recettes de pizza, regardez en bas de page.