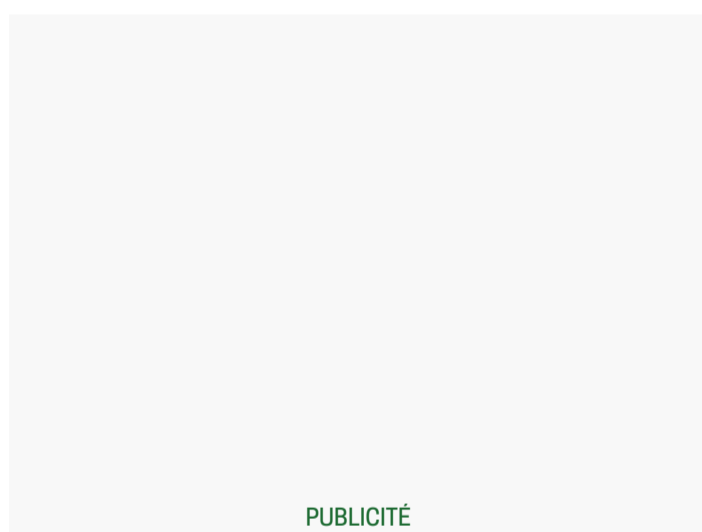


zeste

Mini-pizzas maison

par **MAX L'AFFAMÉ**Quantité : **6 portions** | (1) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **1 h 50 min**Préparation **30 min**Cuisson **20 min**Réfrigération **1 h**

PUBLICITÉ

Ingrédients

PÂTE :

500 ml (2 tasses) de farine

5 ml (1 c. à thé) de levure instantanée

15 ml (1 c. à soupe) de sucre

2.5 ml (1/2 c. à thé) d'origan frais haché

2.5 ml (1/2 c. à thé) de thym frais haché

250 ml (1 tasse) d'eau chaude

SAUCE À PIZZA

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

2 gousses d'ail hachées

1 conserve de tomates en dés

15 ml (1 c. à soupe) de basilic séché

15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché

2.5 ml (1/2 c. à thé) de flocons de piment fort

Préparation

PÂTE :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs et former un puits au centre pour y verser l'eau chaude.
2. Mélanger de façon circulaire jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Enfariner votre plan de travail et poursuivre le pétrissage avec vos mains. Pétrir 5 minutes.
3. Dans un bol, verser un peu d'huile et y déposer la pâte. Couvrir le bol et laisser gonfler la pâte 1 heure dans un endroit humide.
4. Couper votre pâte en six morceaux égaux. Enfariner votre plan de travail et avec un rouleau à pâte former de façon circulaire votre pâte à pizza.
5. Déposer la pâte à pizza sur un papier parchemin.

SAUCE :

1. Dans une poêle chaude, verser l'huile d'olive et cuire l'ail 1 minute. Ajouter les tomates en dés. Avec un pied mélangeur, broyer les tomates. Ajouter les épices et laisser mijoter à feu doux 15 minutes.

MONTAGE :

1. Préchauffer le four à 425°F. Garnir la pâte de la sauce à pizza.
2. Ajouter les tranches de pepperoni et le poivron vert en dés, garnir de fromage mozzarella râpé. Cuire la pizza au four 20 minutes sur un papier-parchemin

GARNITURE

1 poivron vert coupé en dés

200 g (7 oz) de pepperonis

340 g (3/4 lb) de mozzarella râpé

PUBLICITÉ

[▶ Voir la vidéo de la recette](#)

Nutrition



Sans arachides



Sans noix