Couronne de pizza

Recette de V-ZUG SA



Petits pains pizza farcis

Préparation	1 h
Temps de repos	1 h 30 min
Temps de cuisson	15 min
Pièces	20
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Pâte

500 g de farine blanche

1 cc de sel

½ cube de levure (env. 20 g)

300 ml d'eau

3 cs d'huile d'olive

Couronne de pizza

150 g de mini mozzarella (20 pièces), coupées en deux

10 tomates cerises, coupées en deux

100 g de sauce tomate en bocal

Dressage

Un peu d'huile d'olive

1 bouquet de basilic, grossièrement haché

Un peu de poivre

Pâte

Pétrir tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte souple et lisse. Former une boule de pâte.

Couvrir la pâte dans un saladier et la laisser lever pendant environ 1 heure afin qu'elle double de volume.

Couronne de pizza

Diviser la pâte en 20 morceaux. Déposer sur chacun d'eux une demi-boule de mozzarella et une demi-tomate. Refermer chaque morceau en formant une boule. Les disposer en cercle sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé, à une distance d'1 cm environ les unes des autres.

Laisser lever 30 minutes à couvert.

Former un creux dans chaque boule délicatement du bout du doigt. Répartir la sauce tomate sur la couronne de pizza de manière uniforme. Déposer une demi-mozzarella dans chaque creux.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 230 °C.

Faire cuire la couronne de pizza 15 minutes, au niveau moyen.

Dressage

Badigeonner la couronne de pizza d'huile d'olive et saupoudrer d'un peu de poivre et de basilic.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec PizzaPlus

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

PizzaPlus 230 °C pendant 15 min

Conseils

Garnir la couronne de pizza avec les ingrédients de votre choix.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022