

Pizza aux tomates et au fromage Vegan fait maison



Aujourd'hui je vous propose une pizza Vegan qui m'a fait de l'oeil sur le blog [Lady Pastelle](#) ! Une pizza dont le fromage est Vegan et ce qui est génial c'est qu'on le fait soi-même ! Ne vous inquiétez pas pas d'ingrédients difficile à trouver en plus ! J'ai modifié quelques trucs à la recette initiale. Je dois avouer que j'étais un peu déçu que le fromage n'est pas fait comme sur le blog Lady Pastelle (le sien était tout fondant, dégoulinant) mais bon cette pizza a énormément plus. Je l'avais réalisé quand mon frère est venu un week-end avec son amie et ils ont beaucoup aimé l'idée. Pour ce qui est de la pâte je n'ai pris celle de la recette initiale mais celle que je fais comme toujours. Par ailleurs, veuillez m'excuser pas avance pour les photos qui ne sont vraiment pas terrible, d'ailleurs il y en a pas beaucoup ^^.

Pour une pizza de 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

20cl d'eau tiède

1c. à café de sel fin

400g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

Pour le fromage:

400g de lait de coco

120g de beurre de coco

4c. à soupe de levure maltée en paillette

2c. à café de Maïzena

1c. à café rase d'ail en poudre

1 pincée de piment doux

Pour la garniture:

5c. à soupe de sauce tomate Napolitaine

Des olives

3-4 tomates de différentes couleurs

3 feuilles de basilic

Préparation:

Préparez le fromage Vegan:

La veille, versez tous les ingrédients du fromage Vegan dans une casserole. Faites chauffer à feu doux tout en mélangeant puis portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Versez la préparation obtenue dans un saladier préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Placez au réfrigérateur pour toute une nuit. La préparation va durcir mais resté à la fois molle, comme du fromage.

Préparez la pâte à pizza:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau et le sel.

Ajoutez la farine et la levure émiettée. Pétrissez pendant 6min.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever au moins 2H à température ambiante.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte à pizza en cercle puis disposez-la sur la plaque. Étalez dessus la sauce tomate.

Coupez en tranches les tomates. Coupez en morceaux le fromage Vegan. Ciselez le basilic.

Répartissez le fromage Vegan sur la pizza puis déposez les tranches de tomates. Déposez ici et là des olives. Parsemez le basilic ciselé.

Enfournez pour environ 25 à 30min, jusqu'à ce que la pizza soit dorée et plutôt gonflée.

Servez sans attendre.