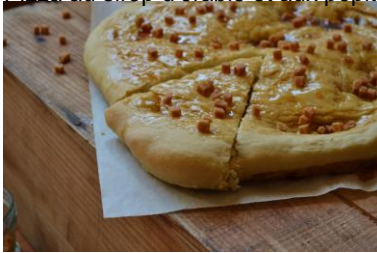


Pizza au sirop d'érable et aux pépites de caramel fudge



Voilà longtemps que je ne vous avais pas proposé une pizza sucrée et je trouve ça parfait pour le quatre heures, notamment celui du mercredi ! ;) Une pizza très gourmande, très moelleuse avec du sirop d'érable et des pépites de caramel fudge, de quoi faire craquer tout le monde ! J'ai fait en sorte que ma pâte à pizza soit bien épaisse et bien moelleuse étant donné que ma garniture était légère, pas très épaisse.

Pour une pizza de 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 la garniture:

50g de sirop d'érable + 1 à 2c. à soupe

10g de pépites de caramel fudge

Préparation:

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).

Déposez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et étalez-la en cercle avec vos mains de façon à ce qu'elle soit bien épaisse.

Badigeonnez toute la surface de la pâte avec les 50g de sirop d'érable en laissant un bord d'environ 3cm. Enfournez pour 20 à 25min, jusqu'à ce que les bords de la pizza soient dorés.

A la sortie du four, laissez légèrement refroidir la pizza puis parsemez les pépites de caramel fudge et versez 1 à 2c. à soupe de sirop d'érable en filet sur la pizza.

Dégustez la pizza encore tiède ou complètement froide.