

Pizza à l'Ovomaltine®



Comme j'avais pu vous le dire dans mon article de [Riz au lait à l'Ovomaltine®](#), j'adooore l'Ovomaltine® et j'en mets partout ! C'est trop bon, trop croustillant et sur une pizza c'est de la méga tuerie ! Une pizza moelleuse avec les bords croustillants sur laquelle une bonne couche d'Ovomaltine® et par-dessus du chocolat au lait râpé. C'est le genre de gourmandise qui plaît beaucoup aux petits....mais aussi beaucoup aux grands croyez-moi !

Pour 1 grande pizza de 5 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

225g de farine

10g de levure de boulanger fraîche

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sucre

1/2c. à café de sel

100ml d'eau tiède

Pour la garniture:

5g de sucre (pour la pâte)

20g de chocolat au lait (ou du chocolat noir)

145g d'Ovomaltine®

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans un grand bol, versez l'eau tiède et la levure émiettée, puis fouettez légèrement pour que la levure se dissolve. Ajoutez la farine en pluie, puis le sucre, le sel et l'huile d'olive.

Versez la pâte dans le bol d'un robot et mettez à pétrir pendant 5min environ pour obtenir une pâte élastique et moelleuse. Si elle est trop dure ajoutez un peu d'huile ou d'eau; si elle est trop collante, ajoutez de la farine.

Couvrez d'un torchon propre et placez le bol dans un endroit tiède. Laissez lever 1H.

Préchauffez le four à 210°C.

Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 0,7cm puis déposez celle-ci sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette pour l'empêcher de trop gonfler à la cuisson. Parsemez le bord de la pâte des 5g de sucre.

Préparez la garniture:

Étalez l'Ovomaltine® sur la pâte à pizza à l'aide d'une spatule ou d'un couteau à tartiner.

Enfournez la pâte à pizza pour 10 à 15min à 200°C; tournez au moins une fois la plaque pendant la cuisson pour une dorure homogène.

A la sortie du four, laissez refroidir la pizza quelques minutes sur une grille.

Parsemez sur la pizza le chocolat au lait râpé et servez.