

### Piadizza olives et mozzarella



Les piadizza sont des petites pizzas individuelles vraiment délicieuses, savoureuses, un régal ! La pâte est d'abord cuite au four puis, une fois garnie, cuite rapidement au four. Ca change des grandes pizzas à partager. La pâte est moelleuse, la garniture gourmande, c'est vraiment top pour un repas du soir ou autre. Demain c'est l'été et normalement à partir de mercredi le beau temps et la chaleur reviennent donc ces piadizza seront vraiment parfaite à manger sur la terrasse au soleil ! ;) Recette au thermomix.

### Pour 9 piadizza

#### Ingrédients:

##### Pour la pâte à pizza:

250g de lait

30g d'huile d'olive

6g de levure de boulanger fraîche

500g de farine

1c. 1/2 à café de sel

##### Pour la garniture:

180g d'olives noires dénoyautées

250g de mozzarella

2 tomates vertes

2 tomates rouges

5 feuilles environ de basilic

#### Préparation:

##### Préparez la pâte à pizza:

Mettez le lait, l'huile d'olive et la levure de boulanger dans le bol du thermomix. Faites tiédir **3min/ 37°/ vitesse 3**.

Ajoutez la farine ainsi que le sel et pétrissez **2min/ fonction épi**. Formez un boule avec la pâte, placez-la dans un saladier et laissez-la reposer 10min.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en 9 pâtons égaux. Etalez-les en disques fins.

Faites chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse et faites dorer de chaque côté les pâtons. Puis placez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

##### Préparez la garniture:

Préchauffez le four 240°C.

Placez les olives noires dans le bol du thermomix. **Hachez 5sec/ vitesse 5**. Versez dans un bol et réservez.

Mettez la mozzarella dans le bol et hachez **10sec/ vitesse 4**.

Ciselez le basilic.

Coupez en fines tranches les tomates

Parsemez les olives noires sur les piadizza puis la mozzarella. Déposez une tranche de tomate rouge et une tranche de tomate verte. Parsemez de basilic et enfournez pour 5 à 10min, jusqu'à ce que les piadizza soient bien dorées.

Servez sans attendre.