

Pizza ai frutti di mare (pizza aux fruits de mer)



Pour aujourd'hui, je vous propose une délicieuse pizza entièrement maison ! C'est une très bonne pizza qui nous fait voyager directement en Italie. La pâte est moelleuse et la garniture généreuse est vraiment délicieuse. Si vous aimez les fruits de mer cette pizza est faite pour vous ! Buon appetito !

Pour une pizza de 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza :

250g de farine

20cl d'eau froide

5g de levure de boulanger fraîche

1 pincée de sucre

1c. à café de sel

1c. à soupe d'huile d'olive

1 pincée de colorant alimentaire ou 1 dose d'encre de seiche (facultatif)

Pour la garniture :

200 g de fruits de mer (crevettes, moules, calamars, etc.)

2 gousses d'ail

1 bouquet de persil

1c. à soupe de farine

1c. à soupe de beurre

25 cl de lait

1 boule de mozzarella de bufflonne

1 filet d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans un saladier, versez la farine et faites-y un puits. Ajoutez la levure délayée dans un peu d'eau et le sucre. Mélangez le tout avec une fourchette ou un fouet.

Versez petit à petit l'eau et pétrissez avec vos mains. Ajoutez si vous le souhaitez le colorant ou l'encre ainsi que l'huile d'olive et pétrissez à nouveau. Salez et pétrissez une dernière fois. Recouvrez la pâte d'un torchon humide et laissez-la reposer 10min.

Sortez la pâte et pétrissez-la de nouveau pendant 15 minutes, en allant de l'extérieur vers l'intérieur. Vous devez obtenir une pâte bien souple, lisse et qui ne colle pas. (Vous pouvez pétrir la pâte au robot ménager pendant 10min environ et terminer à la main pour lui donner une forme de boule).

Saupoudrez de la farine dans un récipient assez plat. Posez dedans la ou les boule(s) et couvrez avec un torchon humide.

Laissez lever la pâte dans un endroit froid (le réfrigérateur, par exemple) pendant 24H.

Sortez votre pâte 1H avant de l'utiliser.

Préparez la pizza:

Préchauffez le four à 240°C (Th.8).

Retravaillez un peu la pâte avant de l'étaler. Laissez-la reposer encore 15 min sous un linge humide. Étalez-la encore à sa taille définitive et si possible laissez-la encore reposer 15 min.

Hachez l'ail et le persil. Dans une poêle faites revenir les fruits de mer, l'ail et le persil dans un filet d'huile d'olive.

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez le lait et mélangez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Salez, poivrez et ajoutez les fruits de mer.

Coupez la mozzarella en rondelles et réservez.

Étalez ce mélange sur la pizza, ajoutez la mozzarella en rondelles et enfournez pour 10min.