

Pizza au saumon fumé



Voici une pizza qui fera un tabac à votre table, l'été, le soir, sur la terrasse ! Cette pizza mi-chaude mi-froide est vraiment délicieuse, la pâte tout droit sortie du four est recouverte de sa savoureuse garniture toute fraîche. J'ai fait ma pâte à pizza mais vous pouvez très bien en prendre une du commerce. C'est une pizza très simple, qui demande peu d'ingrédients et vraiment très très bonne. Que demandez de plus ?? La recette peut-être !

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

5g de levure de boulanger fraîche

25cl d'eau tiède

250g de farine

1c. à soupe d'huile d'olive

2 pincées de sel

Pour la garniture:

Huile d'olive

200g de fromage frais

2c. à soupe d'aneth surgelé

4 tranches de saumon fumé

Poivre du moulin

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

Délayez la levure de boulanger dans l'eau tiède.

Dans un saladier, rassemblez la farine en fontaine et creusez-y un puits. Incorporez-y la levure délayée, le sel et l'huile d'olive. Mélangez bien, roulez la pâte en boule et couvrez-la d'un linge avant de la laissez gonfler pendant 1H.

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en un grand cercle ou un grand rectangle assez fin. Déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez la pâte d'huile d'olive, piquez-la avec les dents d'une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 10min.

Préparez la garniture:

Mélangez le fromage frais avec l'aneth et du poivre. Étalez cette préparation sur la pâte à pizza jusqu'à 1cm du bord, recouvrez de saumon fumé et servez sans attendre.