

Pizza d'épeautre aux poireaux, au fromage de chèvre frais et à la feta



Aujourd'hui je vous propose une pizza qui change un peu de l'ordinaire. Une pizza sans sauce tomate. Une pizza avec de la farine d'épeautre, ce qui lui donne un petit goût très savoureux en plus. Une pizza recouverte tout simplement de rondelles de poireaux, de fromage de chèvre frais et de feta émiettés. Au final, une pizza vraiment excellente et très savoureuse !

Pour une pizza de 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza à l'épeautre:

20cl d'eau tiède

1c. à café de sel fin

200g de farine blanche

200g de farine d'épeautre

10g de levure de boulanger fraîche

1c. à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture:

75g de feta

100g de fromage de chèvre frais

350g de poireaux en rondelles en surgelés

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte à pizza à l'épeautre:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Ajoutez les farines 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).

Dans une poêle, faites revenir les poireaux encore surgelés, sans matière grasse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Salez et poivrez.

Coupez la feta en petits morceaux.

Étalez la pâte à pizza en un grand rectangle puis disposez-la sur la plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Répartissez dessus les poireaux puis émiettez le fromage de chèvre frais par-dessus et enfin parsemez les morceaux de feta.

Enfournez pour 20 à 25min, jusqu'à ce que la pizza soit dorée et plutôt gonflée.

Servez sans attendre.