Pizza façon raclette au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 35 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 13	Etapes : 16	Astuces : 11	

Ingrédients

Pour la pâte:
350G de farine semi-complète
100G de lait
100G d'eau
1CàS d'huile
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel Pour la garniture:
350G de crème épaisse
3 pommes de terre
8 tranches de fromage à raclette
3 tranches de bacon
2 tranches de jambon sec
1 tranche de jambon blanc
1/2 oignon

Etapes

Pour la pâte à pizza:
Â»
Mettre l'eau et la levure dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 37°C à la vitesse 2.
Â»
Ajouter le lait, la farine, l'huile et le sel.
Â»
Fermer le bol et mixer 2 minutes en fonction épi.
Â»
Sortir la pâte du bol, étaler la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
Â»
Poser la pâte dans un plat à pizza.
Pour la garniture de la pizza:
Â»
Eplucher les pommes de terre, les couper en dés et les mettre cuire à la vapeur + ou - 10 minutes.
Â»
Préchauffer le four sur 220°C.
Â»
Mettre la crème épaisse sur la pâte.
Â»
Eplucher et couper l'oignon en 2. Mettre la moitié de l'oignon dans le thermomix et programmer 7 secondes sur la vitesse 7.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Poser les morceaux d'oignon que vous venez de mixer sur la pizza.

Â»

Poser les tranches de fromage à raclette par dessus.

Â»

Parsemer des cubes de pommes de terre.

Â»

Enfourner 20 minutes.

Â»

Sortir la pizza et disposer les tranches de bacon et de jambon blanc au dessus et enfourner à nouveau 5 minutes.

Â»

A la sortie du four, mettre le jambon sec sur la pizza.

Â»

Bonne dégustation.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com