Pizza 4 fromages au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapes : 12	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la pâte à pizza:
400G de farine
250G d'eau
20G d'huile d'olives
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel Pour la garniture:
250G de crème épaisse
150G de Mozzarella
150G de Gouda
150G de gruyère râpé
150G d'Edam
200G de lardons nature
4 olives noires

Etapes

Â»
Préchauffer le four sur 210°C.
Pour la pâte à pizza:
Â»
Mettre la farine, la levure, l'eau, l'huile, le sel dans le bol du thermomix et mixer 2 minutes en fonction épi.
Â»
Mettre de la farine sur votre plan de travail, sortir la pâte du bol et la façonner à la dimension souhaitée (Pour ma part, je les fais rectangulaire).
Â»
Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four et déposer la pâte.
Pour la garniture:
Â»
Déposer la crème épaisse sur la pâte et étaler la en laissant 2 cm sur les bord sans garniture.
Â»
Cuire les lardons dans un poêle et déposer les ensuite sur la crème épaisse.
Â»
Couper la Mozzarela en lamelles et disposer les sur les lardons.
Â»
Mettre l'Edam dans le bol du thermomix et programmer 7 secondes sur la vitesse 7, puis parsemer le sur la pizza.
Â»
Mettre le Gouda dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7, puis le parsemer sur la pizza.

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

Â»

Ajouter le gruyère râpé par dessus.

Â»

Disposer des olives au milieu de la pizza.

Â»

Enfourner dans le bas du four et cuire pendant 20 minutes.

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