

Pizza 4 fromages au magimix

Informations

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

Etapas

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 Mozzarella 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.

Pizza 4 fromages au magimix

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.