

Pizza ananas bacon au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 12 min	Durée : 22 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 11	Etapes : 9	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour la pâte :

350g de farine

100g d'eau

100g de lait

10g de levure de boulangerie

1 cuillère à soupe d'huile

1/2 cuillère à café de sel Pour la garniture :

340g d'ananas

8 tranche de bacon

2 boule de mozzarella

1 filet de crème fraîche épaisse

Sel, poivre

Etapes

Préchauffer le four à 240°

Pour la pâte au thermomix :

Â»

Mettre la levure émiétée, l'eau et 10g de lait dans le bol du thermomix. Régler 1 minute 30 à 37° sur la vitesse 2.

Â»

A l'arrêt de la minuterie, ajouter la farine, l'huile et le sel et mixer 2 minutes sur fonction épi en ajoutant 90g de lait au bout d'1 minute.

Â»

Mixer 10 secondes en fonction sens inverse pour décoller la pâte.

Â»

Sortir la pâte, la mettre en boule et la laisser reposer 1 heure.

Pour la garniture :

Â»

Étaler la pâte, et la poser sur une plaque a pizza.

Â»

Tartiner la pâte avec la crème fraîche en évitant les bord et déposer les tranches de bacon et les morceaux d'ananas.

Â»

Découper la mozzarella en tranche et les poser sur la pizza.

Â»

Poivrez légèrement.

Â»

Pizza ananas bacon au magimix

Mettre au four 12 minutes a 240°.