

# Pizza chorizo poivrons au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 25 min	Durée : 35 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 18	Etapas : 15	Astuces : 13	

## 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 sauce:

700G de tomate

3 gousse d'ail

1 oignon

20G d'huile

20G d'eau

1CàC de concentré de tomates

1CàS d'origan

Sel et poivre Pour la garniture:

1 chorizo doux

1/2 poivron jaune

1/2 poivron rouge

1/2 poivron vert

Mozarella

## Etapas

Pour la pâte à pizza :

Â»

Mettez la farine, la levure, l'eau, l'huile, le sel dans le bol du thermomix et mixer 2 minutes en fonction épi.

Â»

Farinez votre plan de travail. Sortez la pâte à pizza obtenue du bol du thermomix et la façonnez à la dimension souhaitée.

Â»

Mettez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four et déposez la pâte.

Pour la sauce :

Â»

Epluchez les tomates, après les avoir plongées dans l'eau bouillante et incisées en croix le dessus.

Â»

Les coupez en 2 dans le sens de la longueur et ôtez les pépins.

Â»

Epluchez les gousses d'ail et l'oignon, puis mettez les dans le bol du thermomix. Et mixez 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

## Pizza chorizo poivrons au magimix

Ajoutez l'huile et 20G d'eau, et réglez 4 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajoutez les tomates, le concentré de tomate, l'origan, le sel, le poivre et réglez 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3, puis réglez à nouveau 10 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Étalez la sauce sur la pâte à pizza.

Pour la garniture :

Â»

Préchauffez le four sur 210°C.

Â»

Coupez la mozzarella en tranche et la posez sur la sauce.

Â»

Coupez en lamelles les poivrons après que vous les aillez laver, puis parsemez les sur la mozzarella.

Â»

Enfournez 15 minutes.

Â»

Pendant la cuisson, coupez le chorizo en tranches.

Â»

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les tranches de chorizo.

Régalez vous avec cette pizza thermomix. Miam ;)