

recette salée

PIZZA TOMATES, RICOTTA ET BASILIC FRAIS

⌚ 30 minutes
+ 1h30 de repos

🕒 20 minutes

👤 2 personnes

Ingredients

Pour la pâte à pizza

250 g de farine de blé semi-complète ou de petit épeautre
150 ml d'eau tiède
20 g d'huile d'olive
10 g de levure fraîche (ou 5 g de levure de boulanger déshydratée)
Sel

Pour la garniture tomates-ricotta

4 tomates de différentes variétés
100 g de ricotta
100 ml de sauce tomate à l'arrabiata
Une dizaine de feuilles de basilic frais
Poivre, thym frais

Préparation

Préparer la pâte à pizza

Délayer la levure fraîche dans l'eau tiède et laisser reposer 10 minutes.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, réunir la farine et le mélange eau-levure. Pétrir 5 petites minutes, jusqu'à obtention d'une boule. Laisser ensuite reposer 30 minutes.

Une fois le temps écoulé, reprendre la pâte et mélanger au pétrin en ajoutant petit à petit l'huile d'olive. Pétrir 10 à 15 minutes, le temps d'obtenir une boule de pâte homogène.

Laisser pousser la pâte durant 1 heure dans un endroit tiède ou près d'une source de chaleur.

Une fois le temps écoulé, la pâte doit avoir doublé de volume. Dégazer la pâte sur un plan de travail fariné. L'étaler en rond, en rectangle ou en ovale.

Garnir la pizza

Étaler la sauce tomate sur la pizza.

Couper les tomates en tranches de +/- 0.5 millimètres d'épaisseur. Les disposer côte à côte sur la pâte à pizza.

Emietter la ricotta et la parsemer sur la pizza. Poivrer, saupoudrer de thym frais et enfourner pour 20 minutes.

Sortir du four, garnir de feuilles de basilic frais et déguster aussitôt.

