

Recette : PIZZETTAS AU CHÈVRE !

Apéritifs

PIZZETTAS AU CHÈVRE !



	Préparation : 45 minutes
	Cuisson : 15 minutes
	Repos : 1 heure 15



C'est à vous de jouer !

<https://www.lacuisinedescampagnards.fr/>

INGRÉDIENTS

1/2 sachet de levure chimique de boulanger
1/2 cuillère à café de sel fin
1/2 cuillère à café de sucre en poudre
15 centilitres d'eau tiède
250 grammes de farine
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
125 grammes de fromage de chèvre frais
1 cuillère à soupe bombée de ricotta
3 cuillères à soupe de miel liquide
3 cuillères à soupe de mélange de graines (sésame, pavot, pignons...)
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Mettre la levure, le sel, le sucre et l'eau dans un saladier.
2. Mélanger et laisser reposer **15 minutes**.
3. Tamiser la farine au-dessus d'un autre saladier et creuser un puits.
4. Incorporer la préparation précédente.
5. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.
6. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
7. Pétrir la pâte de façon énergétique pendant environ **10 minutes**.
8. Recouvrir la pâte avec un torchon propre.
9. Laisser-la reposer pendant **1 heure**.
10. Préchauffer le four à **210°C**.
11. Dans un autre saladier, travailler le fromage de chèvre à l'aide d'une cuillère.
12. Incorporer la ricotta et mélanger délicatement.
13. Mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
14. Saler.
15. Poivrer.
16. Mélanger de nouveau et réserver au frais.
17. Fariner un plan de travail.
18. Étaler la pâte à pizza à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
19. Découper des disques de pâte de 5 centimètres de diamètre à l'emporte pièce.
20. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et déposer dessus les disques de pâte.
21. Déposer au centre de chaque pizza un peu de préparation au fromage.
22. Les arroser de miel et parsemer de graines.
23. Enfourner pour **15 minutes** jusqu'à ce que les pizzas soient bien dorées.
24. Servir chaud ou froid.

Environ 15 minutes
210°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !