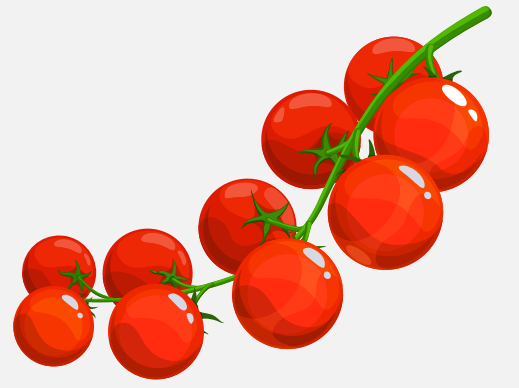




roquette

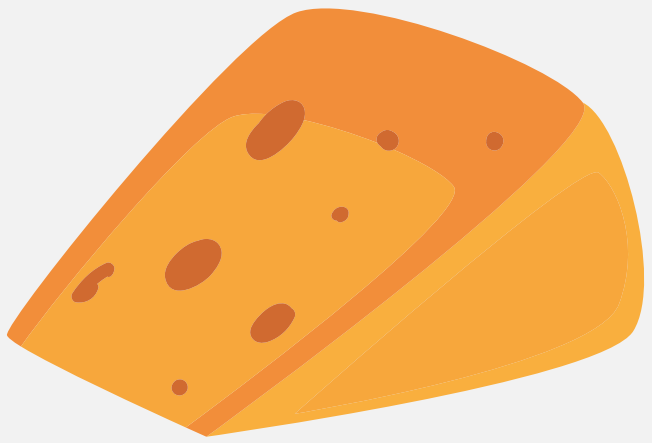


Poivrons



tomates

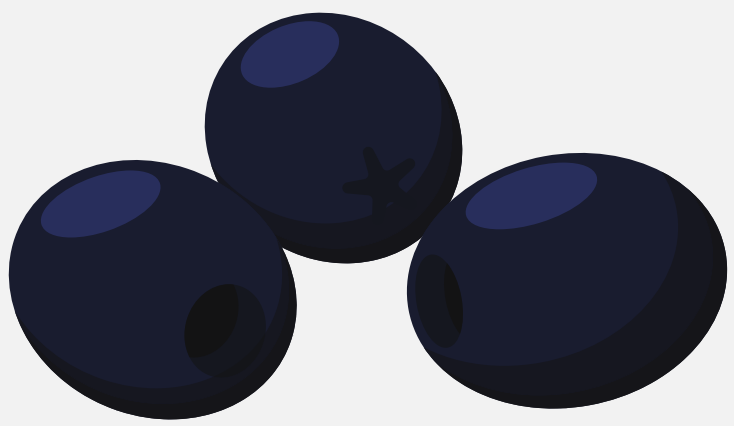
PIZZA NAAN



cheddar



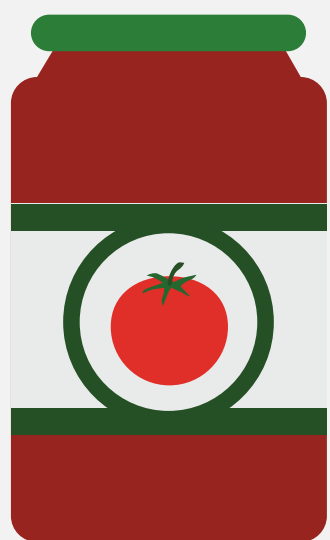
chèvre



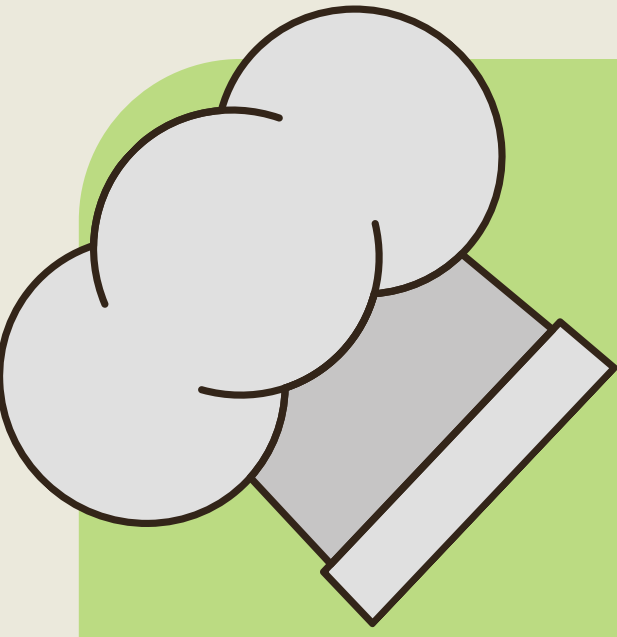
olives



pain naan ou pâte à pizza



sauce tomate ou pesto

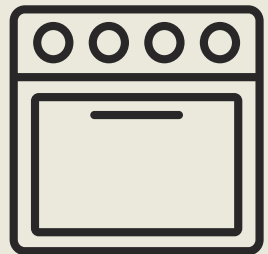


Ingrédients

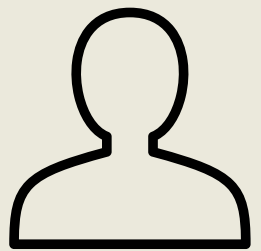
1. 6 pains naans
2. 1 boîte d'olives noires dénoyautées
3. Une boîte de pesto ou de sauce tomate
4. Selon tes goûts 1 poivron, 2 tomates, basilic, 1 oignon, 1 tasse de chèvre, 1 tasse de cheddar râpé, 1 tasse de roquette.



15 min



12 min



6 personnes

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Recouvrir une ou deux plaques à biscuits de papier parchemin et y déposer les pains naans.
3. Badigeonner les pains naans de pesto ou de sauce tomate et garnir avec les légumes de son choix: tomates, poivron et oignon rouge, olives Couvrir de cheddar et de chèvre ,
4. Faire cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient chauds et que le fromage soit fondu et doré.
5. À la sortie du four, répartir la préparation à la roquette sur les pizzas.



La pâte

Ingrédients

- 190 ml (3/4 tasse) d'eau tiède
- 8 g (1/4 oz) de levure sèche active (1 sachet)
- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre granulé
- 35 ml (1/8 tasse) d'huile d'olive extra vierge
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage

Préparation

Déposer la levure dans un bol avec l'eau tiède et laisser agir pendant 5 minutes (une mousse se formera sur le dessus de l'eau).

Dans un bol, combiner le sucre granulé, l'huile d'olive et le sel.

Ajouter la levure et la farine tout usage.

À l'aide d'une cuillère de bois, brasser jusqu'à la formation d'une boule collante.

Tourner la pâte sur une surface enfarinée et la pétrir pendant 2 minutes.

Transférer la boule dans un bol huilé légèrement. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit tiède pour que la pâte puisse doubler de volume (environ 1 heure).

Diviser la boule en deux parties égales. Les pâtes à pizza sont maintenant prêtes à être utilisées.