



La Maison Thermomix®

X-mas edition



MINIPIZZAS VARIÉES (TM7, TM6, TM5, TM31)

30 min 1 h 50 min Facile 20 pièces Par 1 pièce : 464 kJ, 111 kcal, Lipides 4 g, Glucides 15 g, Protéines 5 g

Préparation

La pâte

1. Préparer la pâte. Placer l'eau, le sucre et la levure dans le bol. Chauffer **2 min/37°C/vitesse 1**.

2. Ajouter la farine, l'huile et le sel. Activer le mode **Pétrin** 2 /2 min. Laisser lever 1 h dans un saladier huilé sous un torchon.

3. Préchauffer le four à 230°C (Th. 7-8), 10 minutes avant la fin du temps de pousse. Étaler la pâte et la détailler en petits disques avec un emporte-pièce de la taille souhaitée et les placer sur la plaque de four recouverte de papier cuisson.

Les garnitures (aux choix)

4. Garnir les pizzas à votre convenance et enfourner pour 15 min à 230°C. Servir chaud.

VARIANTE(S)

- Les associations sont nombreuses : crème fraîche, chèvre, miel et herbes de Provence ; tomate, champignons et mozzarella ; crème fraîche, quatre fromages variés ; tomate, jambon, mozzarella, basilic ; crème fraîche, saumon fumé, aneth...

INGREDIENTS

La pâte

200 g d'eau
1 c. à café de sucre en poudre
1 sachet de levure boulangère sèche
400 g de farine de blé
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de sel
huile d'olive, pour le saladier

Les garnitures (aux choix)

sauce tomate
crème fraîche
fromages mixés (mozzarella, gruyère, gorgonzola, chèvre...)
herbes aromatiques fraîches ou séchées (de Provence, romarin, origan, thym...)
saumon fumé
jambon ou jambon cru
saucisses, en tranches
légumes variés, grillés
champignons frais
poivrons
oignons, en lamelles

ACCESSOIRE(S) UTILE(S)

torchon propre, emporte-pièce, plaque de four, papier cuisson

ACCESSOIRE(S) THERMOMIX

gobelet doseur

EQUIPEMENT(S) MÉNAGER(S)

four

Cette recette vous a plu, retrouvez-la sur Cookidoo

