

Pizzas rouge et verte aux poivrons

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 8 personnes

Pâte verte :

- 300 g de farine
- 80 g d'épinards surgelés
- 30 g de lait
- 60 g d'eau
- 1 càs d'huile d'olive
- 12 g de levure fraîche
- 1 càc de sel

Pâte rouge :

- 300 g de farine
- 80 g de carottes (2 carottes moyennes)
- 55 g d'eau de cuisson des carottes (2 càs)
- 50 g de lait
- 1 càs d'huile d'olive
- 12 g de levure fraîche
- 1 càc de sel

Garniture :

- 3 gros poivrons (2 rouges et 1 vert)
- 100 g de bacon
- coulis de tomate (environ 200 g)
- fromage râpé

Faire la pâte à pizza verte :

Mettre les épinards surgelés dans une casserole avec le lait. Faire chauffer doucement en remuant pour les décongeler.

Laisser refroidir.

Diluer la levure dans l'eau.

Mettre les épinards, l'huile et le mélange eau/levure dans la MAP. Ajouter la farine, puis le sel.

Lancer le programme pâte.

Lorsque le pétrissage est terminé, sortir le pâton et le diviser en 4 boules.

Les étaler pour former 4 bases à pizza. Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser lever 30 minutes.

Faire la pâte rouge :

Peler les carottes et les couper en rondelles.

Les mettre à cuire dans de l'eau salée pour 20 minutes.

Lorsqu'elles sont tendres, les égoutter (réserver l'eau de cuisson) et les mixer avec 15 g de leur eau de cuisson (2 càs).

Dans 40 g d'eau de cuisson restante (refroidie), diluer la levure.

Mettre dans la MAP le mélange eau/levure, l'huile et les carottes mixées.

Ajouter la farine et le sel. Lancer le programme pâte.

Lorsque le pétrissage est terminé, sortir le pâton et le diviser en 4 boules de même poids.

Façonner 4 bases à pizza de forme voulue (triangle, cercles ...).

Disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser lever 30 minutes.

Préparer la garniture :

Laver les poivrons. Les disposer sur une plaque de cuisson et les mettre sous le grill 15 minutes.

Les retourner et les remettre sous le grill encore 10 à 15 minutes.

Les sortir du four, les enfermer dans une poche plastique et laisser refroidir.

Sortir le poivrons de leur poche et ôter leur peau qui doit alors s'enlever facilement.

Enlever aussi les pépins et couper les poivrons en lanières.

Allumer le four th6, 180°C.

Sur les pâtons étalés, étaler un peu de coulis de tomates. Poser dessus des lanières de poivrons, du bacon coupé en lanières et saupoudrer de fromage râpé.

Enfourner pour 15 minutes.

Déguster tiède ou froid.