Pizza déjeuner sur le grill

Pâte (pour 6 pizzas généreuses):

- 4 1/2 tasses de farine
- 2 tasses d'eau tiède
- 1 c. à soupe de levure instantanée
- 1 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à thé de sel

Dans la cuve du mélangeur sur socle, mettre l'eau, la levure et le sucre. Mélanger au fouet et laisser mousser 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger au crochet. Pétrir jusqu'à formation d'une belle boule. Déposer dans un bol huilé, recouvrir de pellicule plastique et laisser lever au double.

Diviser en 6 pâtons et former, sur une surface enfarinée, des boules. Simplement bien huiler les boules et les déposer sur une plaque qu'on recouvre d'une pellicule plastique.

Garnitures:

- Tomates cerises coupées en deux
- Bacon précuit
- Fromage au goût
- 2 jaunes d'oeufs par pizza
- Sel et poivre du moulin
- Basilic frais haché ou autres herbes au goût
- Huile d'olive

Préchauffer le grill à 300 F.

Badigeonner les grilles d'huile pour éviter que la pâte colle. Façonner chaque pâte à pizza et déposer sur les grilles chaudes. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que le dessous soit grillé. Retourner les pâtes, badigeonner d'un peu d'huile et ajouter le fromage. Compléter par les autres ingrédients de votre choix sauf les jaunes d'oeufs et les herbes. Fermer le couvercle et laisser cuire doucement.

Lorsque le fromage est bien fondu, verser délicatement les jaunes d'oeufs sur les pizzas. Refermer le couvercle et cuire encore doucement. Quand le jaune est chaud, mais encore coulant, retirer du feu et parsemer d'herbes au goût.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: Délinquances et saveurs)