

Pizza au smoked meat

Impressionnez vos invités en servant cette pizza au smoked meat des plus conviviales!

~Note: Pour la pâte à pizza, j'ai fait la mienne maison! Recette plus bas.

~Aussi: Pour la sauce à pizza, j'ai également préférée la faire maison. Recette à venir.

~Vous pouvez ajouter la quantité et les légumes de votre choix.

Préparation: 10 minutes (sans compter le temps de faire la pâte si vous la faites maison)

Cuisson: 30 minutes (moi un peu moins)

Portion: 4 (moi elle avait la dimension de 11 pouces) alors 8 pointes ou dépendamment de la grosseur

~Ingrédients

2 lb viande fumée

pâte à pizza du commerce (9 pouces) (moi fait maison)

sauce Gattuso pour pizza au goût (moi, sauce à pizza fait maison)

1/4 piment vert tranché mince

1/3 tasse oignon rouge tranché mince

fromage mozzarella râpé

~Préparation

1)Préchauffer le four à 350 °C.

2)Étendre la sauce sur la pâte à pizza.

3)Mettre la totalité du smoked meat uniformément sur la pâte à pizza.

4)Parsemer de fromage mozzarella râpé et ajouter le piment et l'oignon rouge.

5)Cuire 30 minutes à 375 °F.

Source:cédrickus modifiée par ~Lexibule~

~Pâte à pizza (robot-boulangier)

Préparation: 10 minutes

Portions: 2 ou 3 boules

~Ingrédients

INGRÉDIENTS

1 1/2 tasse eau tiède

1 1/2 cuillère à thé sel

1 cuillère à table sucre

2 cuillères à table margarine ou beurre

4 1/4 tasses farine

2 cuillères à thé levure pour four à pain

~Préparation

1)Mettre l'eau, le sel, le sucre, le margarine ou le beurre et la farine, dans l'ordre, dans le bol du robot-boulangier.

2)Faire un petit trou avec son doigt dans la farine et y déposer la levure.

3)Sélectionner le cycle "pâte ou Dough" sur le robot-boulangier.

Pour le robot-boulangier Black&Decker, il s'agit du cycle #8. Mettre le four en marche.

4)À la fin du cycle, la pâte est prête! Divisez la pâte en 2 (si vous

aimez la croûte épaisse) ou en 3 (si vous aimez la croûte mince)

5) Il ne vous reste qu'à l'étendre au rouleau à pâte. N'oubliez pas de fariner et la surface de travail, et la pâte, et le rouleau à pâte pour éviter que la pâte ne colle.

6) Ajouter les ingrédients à votre choix et faire cuire au four à 375 degrés pendant environ 20 minutes.

source: Suzanne Thibault

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule