



Pâte à pizza (Pour 2 pizzas):

1 tasse (250 ml) d'eau
2 c. à soupe (30 ml) de lait
1 pincée de sucre
12 g de sel
5 g de levure (sèche) de boulanger
500 g de farine 00

Béchamel au pesto de basilic

3 c. à table (45 g) de beurre
3 c. à table (30 g) de farine
2 tasses (500 ml) de lait
2 c. à table (30 ml) de pesto de basilic maison ou du commerce
Sel et poivre au goût

500 g de crevettes crues, décongelées et décortiquées

Mozzarellissima rapée

Pâte à pizza :

Verser l'eau et le lait dans la cuve du mélangeur sur socle, muni du crochet.

Délayez-y le sel, le sucre et la levure.

Incorporer la farine progressivement, en pluie.

Pétrir pendant 10 minutes environ jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et homogène.

Partager la pâte en deux et la façonner en boule.

Déposer les boules de pâte sur une plaque légèrement farinée.

Couvrir avec un torchon propre et laissez passer dans un endroit sec et tempéré à l'abri des courants d'air, pendant 6 heures.

Une fois, le temps de pousse écoulé, sur le plan de travail très légèrement fariné, étalez la pâte et déposez-la sur une plaque à pizza.

Béchamel au pesto :

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajouter la farine et mélanger au fouet pendant environ 1 minute.

Ajouter le lait en fouettant constamment à l'aide du fouet et continuer la cuisson jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse et crémeuse.

Hors du feu, ajouter le pesto de basilic. Saler et poivrer si nécessaire.

Couvrir la casserole de film alimentaire et laisser refroidir sur le comptoir.

Cuisson :

Préchauffer le four à 450 F (230 C).

Étendre la moitié de la béchamel sur chaque pâte à pizza.

Parsemer de crevettes, puis recouvrir au goût, de mozzarellissima

Enfourner pour 15 à 20 minutes.