



Ma pizza aux anchois faite maison !

Ingrédients : pour 2 grosses pizzas

Pour la farce

- 3 poivrons (1 rouge, 1 jaune et 1 vert)
- 1 brique de 50 cl de purée de tomates
- 6 à 7 ails
- une poignée d'olives vertes
- 1 petite boîte d'anchois
- 1 oignon
- 2 cas de tomate concentrée
- sel
- poivre noir
- basilic
- thym
- parmesan
- gruyère râpé

Pour la pâte à pizza

- 500 g de farine de blé type 55
- 2 sachets de levure de boulangerie Briochin
- 300 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de sel

Préparation :

1/ Préparation de la sauce tomate

Hacher l'oignon ainsi que les ails.

Dans une casserole ou une petite cocotte, verser la purée de tomates, l'oignon et l'ail mixés, la tomate concentrée, le poivre noir, le sel, le basilic et le thym. Laisser cuire à feu doux pendant 15 mn. Eteindre lorsque la sauce tomate est réduite et onctueuse.

2/ Préparation de la pâte à pizza

Verser la farine dans un saladier ou le bol du pétrin.

Ajouter l'huile d'olive ainsi que le sel, mélanger avec une cuillère en bois.

Faire une fontaine et ajouter la levure délayée dans un peu d'eau.

Commencer à pétrir tout en versant l'eau tiède petit à petit.

Pétrir pendant 10 mn. La pâte ne colle pas, elle est malléable et élastique.

Mettre la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon et la laisser reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Une fois que la pâte a bien doublé de volume (désolée, je n'ai pris de photo pour cette étape), pétrir à nouveau pendant 1 min afin de dégazer la pâte.

Diviser en deux et étaler les boules obtenues en formant deux disques. Appuyer avec vos mains sur les bords de la pâte afin qu'elle s'étale uniformément. Votre pâte est alors prête à être garnie. Il faut le faire de suite afin d'éviter qu'elle ne monte trop entre temps !

3/ Préparation des poivrons

Griller les poivrons.

Les nettoyer et les couper en petits dés.

4/ Garnissage de la pizza

Déposer une couche de sauce tomate sur la pâte.

Garnir avec les poivrons coupés en dés, les olives, les anchois.

Sur le dessus, parsemer de parmesan et de gruyère râpé.

Enfourner la pizza dans un four préchauffé à TH 6/7 pendant de 15 à 20 minutes. Il faut que le fromage sur le dessus de la pizza soit fondu.

Bon appétit !