Kukissima

Pizza au barbecue

à la mortadelle, mozzarella di bufala et pistaches

Préparation: env. **1 1/2 heures**

Temps de repos: env. **1 heure**

Cuisson: env. **6 - 8 min.**

„Une pizza à la mortadelle et un topping aux noix!"

Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 g de **farine**
- **Sel**
- 1 cube de **levure**
- 1 CC de **sucre**
- **Huile d'olive**
- 5 dl **d'eau tiède**
- 1 **gousse d'ail**
- 400 g de **sauce tomate**
- 1 dl **d'eau**
- **Basilic**
- **Origan**
- **Thym**
- **Poivre**
- 200 g de **mozzarella di bufala**
- 100 g de **mortadelle**
- 30 g de **pistaches**
- Quelques **feuilles de basilic fraîches**

Préparation:

1. Mélangez la farine avec le sel. Dissoudre le cube de levure, le sucre avec l'huile d'olive dans de l'eau tiède et incorporer au mélange lentement la farine. Pétrissez bien la pâte et laissez-la monter à température ambiante pendant une heure.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y brièvement revenir l'ail pressé à feu doux. Ajouter la sauce tomate et l'eau. Assaisonnez avec le basilic, l'origan, le thym, le sel et le poivre. Laissez la sauce mijoter pendant environ une heure.
3. Placez la pierre à pizza sur la grille du barbecue et préchauffez le barbecue à environ 300°C.
4. Mixez les pistaches et mettez-les de côté.
5. Pétrissez la pâte à pizza à nouveau. Partagez-la en quatre boules et étalez-les. Etalez la sauce tomate sur les pizzas.
6. Posez ensuite la pâte sur la pierre à pizza chaude, fermez immédiatement le couvercle du gril et faites griller la pizza pendant environ 6 à 8 minutes.
7. Garnissez les pizzas chaudes de gros morceaux de mozzarella, disposez la mortadelle et saupoudrez les pistaches par-dessus.
8. Selon vos goûts, la pizza peut encore être garnie de feuilles de basilic fraîches.

*Nous vous **recommandons** les accessoires suivants disponibles sur notre **boutique en ligne** (www.kukissima.ch):*

Pierre à pizza avec coupe-pizza PRO
NAPOLEON
N° art. 560056

Spatule à pizza PRO
NAPOLEON
N° art. 560057

© A. Marchon SA | www.marchon.ch

Idée et recette de notre cheffe en herbe Giòana Tocco