

Pizza Saint-Nicolas

Préparation: env. 50 min

Levage: env. 2h

Cuisson: env. 15 min

Pour 5 enfants et 1 adulte.

Entre parenthèses:

pour 10 enfants et 2 adultes

Pour 6 (12) parts.

Ustensiles

plaque de four, papier sulfurisé

Ingrédients

Pâte à pizza:

250 g (500 g) de farine

1 (2) cc de sel

10 g (20 g) de levure

1,5 dl (3 dl) d'eau

2 cs (4 cs) d'huile de colza

Garniture:

¼ (½) oignon émincé

½ (1) gousse d'ail pressée

1 cs (2 cs) de beurre

½ boîte (1 boîte) de tomates pelées,
env. 200 g (400 g)

sel, poivre

1 cc (2 cc) de mélange de fines
herbes italiennes

75 g (150 g) de crème acidulée

75 g (150 g) de mozzarella hachée

3 (6) olives

6 (12) câpres

un peu de poivron rouge ou de chou
rouge

env. 50 g (100 g) de jambon coupé en
fines lanières

persil pour les cheveux



Préparation

1. Pâte à pizza: mélanger la farine et le sel, former un puits. Délayer la levure dans un peu d'eau et verser dans le puits avec le reste d'eau et l'huile. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser doubler de volume env. 2h à température ambiante.
2. Garniture: faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter les tomates, assaisonner et réduire jusqu'à obtention d'une sauce épaisse, laisser refroidir.
3. Abaisser la pâte en 1 (2) cercle(s) d'env. 35 cm de diamètre, placer sur le papier sulfurisé. Couvrir le centre de sauce tomate. Badigeonner le reste de pâte de crème acidulée et parsemer de mozzarella. Couper la (les) pizza(s) en 6 (12) parts, écarter légèrement les parts les unes des autres sans séparer les sommets. Disposer les yeux (rondelles d'olive), le nez (câpre) et la bouche (poivron ou chou rouge) sur chaque part. Ajouter le jambon pour faire la barbe.
4. Cuire la (les) pizza(s) 12–15 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220 °C. Sortir du four et décorer de persil.



Conseil

Servir avec une salade mêlée.