



Mes minis pizzas et roulés à la viande

Ingrédients :

pour la pâte

- 3 tasses de farine soit 375 g
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de levure de boulanger (ici, j'ai utilisé de la levure Briochn)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 ml d'eau tiède

pour la farce

- 1 oignon
- 2 à 3 gousses d'ail
- 2 tomates bien mûres
- 150 g de viande hachée
- 1 tasse d'eau
- 1/2 brique de coulis de tomates
- huile d'olive
- sel
- poivre noir
- laurier
- origan

Préparation :

1/ Préparation de la pâte

Dans le bol du pétrin, mélanger la farine, le lait en poudre, le sel, le sucre, la levure chimique et l'huile d'olive.

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède prélevée des 200 ml.

Faire un puits au centre du bol et ajouter la levure.

Pétrir pendant 8 min. La pâte doit se détacher du bol et être souple sans coller.

Couvrir et laisser doubler de volume à l'abri des courants d'air. Cela m'a pris 1 heure.

2/ Préparation de la farce

Mixer l'oignon, l'ail et les tomates.

Verser ce mélange dans une casserole ou dans un wok, ajouter le coulis de tomates, un filet d'huile d'olive, sel, poivre, origan, quelques feuilles de laurier. Remuer le tout et laisser épaissir sur le feu.

Ajouter alors la viande hachée et continuer de cuire à couvert.

Lorsque la viande est cuite, arrêter le feu.

3/ Préparation des pizzas

Sortir le pâton, le couper en deux parties égales. Étaler la pâte au rouleau sur votre plan de travail.

Découper des formes avec un emporte pièces ou avec un bol pour les pizzas rondes.

Étaler la sauce tomate avec la viande.

Ajouter votre garniture, ici j'ai d'abord ajouté des olives coupées en lamelles fines.

Puis ajouter le gruyère râpé sur le dessus.

Pour les escargots, étaler votre pâte en forme de rectangle.

Recouvrir de sauce tomate à la viande et de gruyère râpé.

Enrouler le tout. Découper alors des tranches avec un couteau bien tranchant. C'est l'opération la plus délicate.

Enfourner dans un four préchauffé au TH6/7 jusqu'à ce que le dessus soit légèrement gratiné. La pâte va monter légèrement.

Bon appétit !