



Pizza froide aux tomates

Ingrédients

- 1 3/4 à 2 1/4 de tasse de farine non-blanchi La Milanaise
- 1 enveloppe (8 grammes) de levure rapide
- 2/3 tasse d'eau chaude
- 3 c. table d'huile
- 1 1/2 c. thé de sucre
- 3/4 c. thé de sel
- Sauce à pizza
- 1 boîte de 796 mL de tomates en dés, bien égouttées
- 369 ml de pâte de tomate
- 1 c. thé de sucre
- 1/8 de tasse d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail du Québec, hachée finement
- 2 à 3 c. table d'herbes italiennes séchées
- 1 c. thé de sel
- Poivre

Marche à suivre :

1. Préchauffer votre four à 425 F
2. Dans un grand bol, mélanger 1 tasse de farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau et l'huile et brasser pendant 1 minute.
3. Ajouter lentement le reste de la farine pour former une boule collante mais pas trop.
4. Ajouter de la farine au besoin.
5. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte pendant 4 minutes.
6. Laisser gonfler dans un plat légèrement huilé recouvert d'un linge à vaisselle propre et humide pendant 30 minutes.
7. Pendant ce temps, préparez la sauce à pizza.
8. Pulser quelques coups les tomates en dés dans un robot culinaire.
9. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger.
10. Rouler la pâte et la déposer sur une plaque légèrement huilée.
11. Étendre sur la sauce à pizza sur la pâte* et faire cuire 12 à 15 minutes à 425 F.