

Pizza à la tomate à l'origan et au basilic



4X1 pers. • Difficile • Préparation 30 mn la veille + 30 mn • Cuisson 12 à 15 mn



Préparation

La pâte: Au batteur muni d'un bras, ou à la main, mélanger la **Farine Loprofin**, la levure, puis l'huile et progressivement l'eau contenant le sel. Pétrir 5 mn à bonne vitesse. Le pâton doit devenir lisse et peu collant, la texture est souple, mais la pâte a une bonne tenue. Laisser pousser 1 heure. Retravailler un peu la pâte à la main. Étaler finement au rouleau la pâte et la placer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier de cuisson. Huiler légèrement la pâte au pinceau.

La sauce tomate: Peler les tomates. Couper les tomates en 2. Les presser pour retirer les pépins. Concasser grossièrement les tomates. Dans une sauteuse assez large, faire revenir sans coloration l'oignon haché dans un peu de beurre en train de fondre. Au bout de 2 mn, ajouter la tomate concassée, le sucre, l'origan. Laisser cuire en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois jusqu'à l'évaporation totale de l'eau des légumes. Laisser refroidir, ajouter le basilic ciselé, assaisonner suivant votre goût.

Finitions: Préchauffer le four à 240°C. Précuire les bandes de pâte 5 mn. Étaler finement la sauce tomate à l'aide d'une spatule. Disposer dessus les fines tranches de tomates en rangées sans qu'elles se chevauchent. Assaisonner. Enfourner pour finir la cuisson durant 7 mn. Servir chaud ou froid.

ASTUCE Toque Chef: Remplacer la sauce tomate par de la béchamel aux herbes (Voir recette). La sauce tomate peut se préparer la veille et se congèle très bien.

Ingrédients

Pâte à pizza:

- ✓ 250 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 1/2 de sachet = environ 5 g de levure (contenu dans le paquet de **Farine Loprofin**)
- ✓ 3 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ Environ 210 mL d'eau
- ✓ 4 g de sel fin

La sauce tomate à l'origan:

- ✓ 500 g de tomates mûres
- ✓ 80 g d'oignon
- ✓ 60 g de beurre doux
- ✓ 1 c. à soupe de sucre semoule
- ✓ 1 c. à café d'origan séché
- ✓ Sel fin, Poivre du moulin
- ✓ 10 feuilles de basilic

Finitions:

- ✓ 2 tomates taillées en très fines tranches
- ✓ Sel fin, poivre du moulin

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
582 kcal	1,79 g	52 mg	55 mg	16 mg	71 mg	71 mg	33 mg	
		2 2/3 parts	2 1/5 parts	1 2/3 part	1 1/2 part	3 parts		

Plats

Loprofin