

PIZZA FROIDE AUX TOMATES

PÂTE :

Ingrédients

- 1 sachet de levure rapide Fleischmann's
- 1 1/4 tasse d'eau
- 3 1/2 tasses de farine tout usage
- 1 c. thé de sel
- 1 c. thé de sucre
- 1 c. soupe d'huile d'olive

Préparation

- Au robot culinaire, mélanger la farine et la levure quelques secondes.
- Réserver.
- Dans un petit chaudron, faire chauffer les ingrédients restants de la pâte jusqu'à dissolution du sel et du sucre et jusqu'à ce que le mélange atteigne 45-50°C.
- Laisser refroidir au besoin si vous dépassez cette température.
- Mettre le robot en marche, et ajouter graduellement le liquide dans le mélange sec.
- Laisser le robot pétrir la pâte environ 1 minute.

NOTE : On peut pétrir la pâte à la main si on le désire ou si on ne possède pas de robot culinaire.

Huiler une plaque rectangulaire et étirer la pâte pour couvrir la plaque. Couvrir d'un linge propre et laisser la pâte lever environ 1 heure dans un endroit chaud (four avec lumière allumée).

GARNITURE :

Ingrédients

- 1 boîte de 796 ml de tomates en dés, bien égouttées
- 1 boîte de 156 ml de pâte de tomate
- 1/2 c. thé de sucre
- 1/4 tasse d'huile d'olive

1 gousse d'ail hachée finement

2 c. soupe d'herbes italiennes séchées

1c thé de sel (Attention !!! vérifier avant de mettre le sel, il y en a trop pour ma part)

Poivre au goût

Préparation

- Déposer les tomates bien égouttées dans un bol et les piler à l'aide d'un pile-patates.
- Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger
- Répartir le mélange de tomates sur la pâte à pizza.
- Cuire au four à 350°F pendant 30 minutes. Vérifier après 20 minutes
- Laisser refroidir et couper en morceaux..