

AMAP'IZZA



Pour la pâte :

(Proportions pour une grande plaque rectangulaire)

- 2 verres de farine de blé
- 2 verres de farine de petit épeautre complète
- 2 c. à c. de poudre levante
- 8 c. à s. d'huile d'olive
- 1 verre d'eau
- 1 c. à c. de sel
- 1 c à c. d'herbes de Provence

Pour la garniture :

- Coulis de tomates fraîches
- 1 aubergine
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 2 boules de mozzarella et parmesan (ou fromage de votre choix)
- Olives noires
- Tomates cerise
- Basilic, origan, thym
- Pignons
- Sel, poivre

Pour le coulis :

5 tomates
1 gousse d'ail
1c.à c d'origan (ou thym)
1 c. à c. de miel
Sel, poivre,
Cannelle

1. Préparez le coulis avec les tomates coupées en morceaux, l'ail écrasé, l'origan, le miel, le sel, le poivre et une pointe de cannelle (ou de piment fort). Couvrez, laissez mijoter à feu doux
2. Coupez l'aubergine en rondelles et faire cuire à la poêle ou au four. Salez.
3. Préchauffez le four à 220° C.
4. Préparez la pâte, versez tous les ingrédients dans un saladier ou le bol de votre robot et mélangez. Rajoutez un peu de farine pour former une boule et étalez directement sur votre grande plaque.
5. Recouvrez la pâte de coulis, disposez les rondelles d'aubergine, puis le poivron et l'oignon finement émincés. Rajoutez le fromage, (salez, poivrez la mozza), les herbes, les olives, les pignons. (Tassez un peu le fromage à l'aide d'une fourchette pour qu'il se mélange à la préparation et ainsi ne grill pas trop vite). Ajoutez quelques tomates cerise entières ou coupées en deux. (vous pouvez les réserver également pour le décor après cuisson avec quelques feuilles de basilic).
6. Enfournez 20 à 25 min. (Position basse pour privilégier la cuisson du fond de pâte).
7. Servez avec une belle salade et des feuilles de roquettes.

A vous d'imaginer la garniture de vos rêves !

Par exemple, c'est la saison des figues...elles se marient très bien avec le jambon de Bayonne et quelques noix...