



Pizza aux raisins, noisettes et jambon italien séchém

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrédients

La pâte :

1 kilogramme de farine (type 00 ou un mélange de 800 g de farine type 00 et 200 g de farine de semoule)
1 cuillerée à thé de sel de mer fin
650 ml d'eau tiède
14 grammes de levure déshydratée
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sucre brun

La garniture :

huile d'olive
3 bulbes mozzarella
grappe raisins
3 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
6 brins de romarin
6 poignées de noisettes (grossièrement hachées)
120 grammes de parmesan (râpé)
100 grammes de jambon italien sec

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la pâte : tamisez la farine avec le sel et formez un puits au centre.
- 2.** Mélangez dans un verre mesureur 650 ml d'eau tiède avec la levure, l'huile d'olive et le sucre brun.



- 3.** Laissez reposer quelques minutes puis versez petit à petit dans le puits de farine. Mélangez d'abord avec une fourchette puis avec vos mains. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte élastique et placez-la dans un bol fariné. Couvrez et laissez lever à température ambiante pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte double de volume. Pétrissez à nouveau la pâte sur un plan de travail fariné. Vous pouvez utiliser la pâte immédiatement ou la conserver couverte au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.
- 4.** Préparez les pizzas : divisez la pâte en six portions et étalez chaque pâton en un cercle fin.
- 5.** Badigeonnez chaque base de pizza d'huile d'olive. Répartissez ensuite la mozzarella déchirée en morceaux. Détachez les raisins des tiges et mélangez-les dans un bol avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre de vin rouge. Répartissez sur les pizzas, avec le romarin et les noisettes. Saupoudrez de parmesan.
- 6.** Faites cuire chaque pizza pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 240 °C et terminez avec le jambon italien.