



# Pizza maison aux pommes et prosciutto

(Recevoir)



PORTIONS: 1 PIZZA DE 11 PO X 9 PO



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES



TEMPS DE LEVÉE: 30 MINUTES



TEMPS DE CUISSON: 20 MINUTES

## Ingrédients

### POUR LE FLAN

- 8 g (1 sachet) de levure sèche active
- 3 c. à soupe d'eau tiède
- 1 c. à thé de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 2 tasses de farine tout usage, non blanchie
- ¾ tasse d'eau tiède

### GARNITURES

- 1 tasse de parmesan râpé
- 2 pommes McIntosh pelées, tranchées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ oignon rouge émincé
- 100 g de prosciutto émincé
- Poivre du moulin
- Thym frais, au goût

## Marche à suivre

1

Dans un grand bol, mélanger la levure dans 3 c. à soupe d'eau tiède, puis ajouter le sucre. Mélanger et laisser reposer une dizaine de minutes.

2

Quand le mélange de levure commence à mousser, ajouter le sel.

3

Au robot culinaire, mélanger la farine, l'eau tiède et le mélange de levure jusqu'à l'obtention d'une grosse boule.

4

Retirer la pâte du robot et pétrir à la main pendant 5 minutes sur un plan de travail fariné.

5

Déposer la pâte dans un bol huilé et recouvrir d'un linge propre. Allumer la lumière du four et y déposer le bol de pâte. L'ampoule allumée apportera suffisamment de chaleur et facilitera la levée de la pâte. Laisser lever pendant 30 minutes.

6

Retirer la pâte du four et préchauffer ce dernier à 400°F.

7

Abaisser la pâte pour obtenir un rectangle de 11 pouces x 9 pouces.

8

Étaler le parmesan râpé sur la pâte, ajouter les pommes et les badigeonner d'huile. Garnir d'oignons rouges et de prosciutto. Poivrer généreusement.

9

Déposer au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte et les garnitures soient bien dorées.

10

Garnir de thym frais au moment de servir.