



BIOSÜDTIROL

L'agriculteur bio Franz propose : Pizza aux pommes et gorgonzola.

Préparation : 2 heures

Difficulté : facile

Ingrédients (4 portions)

Pâte

500 g de farine

250 ml d'eau

21 g de levure

1 cuillère d'huile d'olive

une pincée de sel

facultatif : laisser lever pendant 24 heures

Garniture

300-500 g de fromage (gorgonzola ou brie de chèvre)

1-2 échalotes ou oignons rouges

100 g de noix

2-3 cuillérées de miel

3-4 pommes Gold Rush

Préparation

Le jour précédent, mélangez 500 g de farine avec une cuillère d'huile et une pincée de sel.

Délayez la levure dans l'eau tiède, ajoutez-la à la farine et pétrissez pour obtenir une pâte lisse.

Laissez lever la pâte à l'abri des courants d'air pendant environ 24 heures. Préchauffez le four à

180-200°C, avec chaleur inférieure et supérieure en mode ventilation. Étalez la pâte de façon

uniforme sur une plaque de cuisson. Pour la garniture, coupez les pommes Gold Rush en tranches minces et l'échalote en anneaux. Faites revenir les pommes et les échalotes à la poêle avec très peu d'huile, puis caramélisez avec le miel. Faites cuire la pâte 12 à 15 minutes.

Distribuez sur la pizza le gorgonzola ou le fromage de chèvre, puis le mélange de pommes et échalotes ; pour finir, décorez avec les noix. Remettez la pizza au four encore 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Servez la pizza aux pommes et gorgonzola accompagnée d'un sourire.

Le conseil de Franz :

Avant de servir, ajoutez à souhait de la roquette et quelques gouttes de miel. Bon appétit !