

PIZZA ROLLS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation 20 min / Cuisson 20 min (sauce tomate) + 25 min (pizza rolls) / Repos 1h

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

Pâte à pizza : • 15 g de levure fraîche (1/2 cube) • 260 g d'eau tiède • 450 g de farine • 1 càc de sel
• 4 càs d'huile d'olive • 1 càc d'origan séché

Garniture : • une dizaine d'olives noires dénoyautées • 2 tranches de jambon blanc • 1 boule de mozzarella (125g) • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 400 g environ de tomates concassées • un verre de vin blanc • sel, poivre, origan(ou thym), huile d'olive, sucre

RÉALISATION

Préparer la pâte : Diluer la levure dans l'eau tiède (pas chaude !), et laisser reposer 5 minutes.

Mettre la farine dans le bol du robot pétrisseur, ajouter le sel, l'huile d'olive, mélanger. Verser l'eau et la levure, pétrir 5 à 10 minutes. Poser la boule sur un plan de travail fariné, et pétrir 5 minutes à la main, la pâte va devenir plus souple.. Poser dans un saladier, couvrir d'un film étirable et laisser reposer 1 h.

A ce stade, si vous voulez, vous pouvez réserver au frais une nuit. Le lendemain sortir à température ambiante 2h avant de l'utiliser (pour qu'elle réchauffe et gonfle).

Dégazer la pâte, puis étaler au rouleau en forme de grand rectangle (environ 50 cm de long).

Préparer la garniture :

Faire revenir l'oignon pelé et émincé finement dans un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail pelé, dégermé et écrasé et l'origan. Saler, poivrer. ajouter le vin blanc et laisser mijoter 3 minutes. Verser les tomates et bien mélanger. Ajouter une càs de sucre. Laisser cuire et épaissir 20 minutes en remuant de temps en temps. Cette sauce peut se préparer la veille pour gagner un peu de temps le jour même.

Allumer le four à 200°C.

Verser cette sauce tomate sur la pâte étalée.

Déposer aussi de petits dès de jambon, mozzarella, olives dénoyautées, et un peu d'origan.

Rouler dans la longueur.

Couper ensuite en tranches épaisses et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant.

Cuire environ 25 minutes. Déguster tiède ou à température ambiante.