



Cœurs de pizza

8 à 12 cœurs

800 g env. de pâte pour Petits pains
croustillants, ou de pâte à pizza prête à cuire

Garniture

1 c. à soupe de concentré de tomate

100 g de saucisse de Lyon, en rondelles de
3 mm, coupées en deux

12 tomates-cerises, en deux

1 oignon, en rouelles

100 g de mozzarella,
passée à la râpe à gros trous

1 c. à soupe de feuilles de basilic, ciselées
un peu de sel et de poivre

Préparation: abaisser la pâte à 1 cm env., découper des cœurs de 12 cm env., les tartiner de concentré de tomate. Répartir les éléments de la garniture y compris l'oignon en les pressant légèrement.

Grillage: 2 min côté garni sur braise moyenne. Tourner avec une large spatule, garnir de mozzarella, griller 10 à 12 min sur braise douce. Parsemer de basilic et assaisonner.

Petits pains croustillants ►

8 petits pains

500 g de farine de campagne ou bise

1½ c. à café de sel

¼ de cube de levure (10 g env.), émiettée

1 c. à café de sucre

3 à 3½ dl d'eau

Préparation: mélanger farine et sel dans un bol, ajouter les autres ingrédients, mélanger. Pétrir en pâte lisse et souple. Couvrir, laisser lever du double.

Façonnage: diviser la pâte en 8 portions, les abaisser en rondelles de 1 cm env. poser sur la plaque tapissée de papier à pâtisserie, laisser lever à nouveau 30 min env.

Poudrer de farine, faire des entailles en croisillons, de 5 mm env.

Cuisson: 10 min env. au milieu du four préchauffé à 230 °C, et 10 à 15 min à 180 °C.

Temps total de cuisson: 20 à 25 min.



Variante aux oignons

en plus:

2 oignons rouges, en rouelles

1 à 2 c. à soupe de feuilles de romarin

1 c. à café de gros sel

Façonnage: voir ci-contre. Façonner évent. en fleurs. Badigeonner d'eau, piquer plusieurs fois à la fourchette. Répartir rouelles d'oignon, romarin et sel.

Cuisson: voir ci-contre.

