

alimentarium



**PIZZA VAN GOGH**

# Pizza Van Gogh

Contrairement à la pizza traditionnelle, la pizza blanche est une version sans sauce tomate. Telle un canevas, elle n'attend qu'à être décorée par vos soins pour prendre l'allure d'un tableau de maître ! Chef d'œuvre à déguster tout l'été, garnissez votre pizza blanche d'herbes aromatiques et de légumes de saison pour créer de magnifiques paysages gourmands !

## Ingrédients

### Pâte à pizza/focaccia (min. 2h avant)

250 g de farine  
5 g de levure  
10 g de sel  
160 g d'eau  
5 cl d'huile d'olive

### Garniture

Herbes aromatiques selon vos préférences (basilic, ciboulette, persil, thym, romarin, origan...)

Légumes de saison qui parlent à votre imagination (oignons rouges, tomates cerise, radis, concombres, courgettes, carottes, champignons de Paris, poivrons rouges, jaunes, oranges...)

D'autres éléments colorés comme des olives vertes ou noires, des câpres...

## Réalisation

- Découper et tailler les légumes en rondelles, en bâtonnet, en cubes, en julienne, ou encore en forme de fleurs, selon le tableau que vous souhaitez réaliser.
- Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel.
- Dans un second bol, mélanger l'eau et la levure.
- Verser le mélange d'eau et de levure dans la farine.
- Y ajouter l'huile.
- Pétrir jusqu'à obtenir la pâte à pizza.
- Laisser lever 1 heure.
- Abaisser la pâte sur une plaque et laisser lever encore 30 minutes.
- Décorer une pizza selon votre imagination.
- Cuisson au four à 200° environ 15-20 minutes.
- Laisser refroidir et tamiser.

## Pour la petite histoire...

Pizza ou focaccia ? Issues de la même pâte à pain, la différence tient dans l'épaisseur de la pâte, la façon dont on la fait lever et dont on la garnit. Dans la tradition italienne, la pizza, qu'elle soit blanche ou rouge, présente une pâte fine, une garniture généreuse et variée, puis est enfournée à chaud. La focaccia, plus épaisse, plus moelleuse, n'est souvent garnie que d'un seul ingrédient ou simplement d'herbes aromatiques. On laisse lever la pâte au moins dix minutes avant de l'enfourner à froid, ce qui favorisera plus encore sa levée. L'une et l'autre connaissent toujours un franc succès à l'heure de l'apéro !

Pour plus de recettes, rendez-vous sur [www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)