

Pizza viande hachée, chèvre

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Repos** : 1 h 30

● **Cuisson** : 10 à 15 min

Ingrédients pour la pâte a pizza :

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger (séche ou fraîche)
- 130 g de lait tiède
- 1 cuil à soupe de sucre
- 1 cuil à café rase de sel
- 1 oeuf
- 40 g de beurre

Garniture :

- Crème fraîche épaisse
- Fromage râpé
- Viande haché
- Epices de votre choix
- Chèvre

Préparation :

Faire tiédir le lait au micro-onde.

Mettre dans le bol du robot : farine, sucre, sel, 1 oeuf, beurre en dés et la levure fondu au préalable dans 1 cuil à soupe d'eau bouillante.

Mélangez 2 minutes, vitesse lente avec le crochet puis incorporer le lait tiède.

Pétrir vitesse moyenne puis rapide jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se détache des parois environ 5 minutes.

Laisser reposer cette pâte 1 h en couvrant le saladier légèrement huilé à température ambiante.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faire revenir la viande hachée dans une poêle et assaisonner avec les épices de votre choix. Réserver.

Etaler la pâte et la placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

Laisser reposer de nouveau 30 min à couvert

Verser la crème fraîche sur la pâte et bien l'étaler.

Répartir la viande hachée un peu partout *Recettes de Caline*

Couper le fromage de chèvre en tranches et répartissez-les partout sur la pâte, ajouter le fromage râpé

Enfourner pour 10 à 15 min à 180°C

Bon appétit à toutes & tous !!