



<http://www.lesfoodies.com/>

Pizza brocolis, feta et olives



Temps de préparation: 45 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

POUR LA PÂTE A PIZZA

- 150g de farine complète
- 150g de farine T65 (ou T80)
- 45ml d'huile d'olive
- 180ml d'eau
- 1 sachet de levure pour pâte à pizza

LA GARNITURE

- quelques fleurettes de brocoli (surgelées pour moi)
- 20ml de coulis de tomates
- quelques rondelles d'olives noires
- 100g de fêta
- quelques tomates cerises coupées en deux
- herbes de Provence

Préparation:

PÂTE A PIZZA

Mettre l'eau, l'huile et la levure dans le bol du I-COOK'IN et faire chauffer 25 sec à 40° vit 2.

Ajouter les farines et mélanger 20 sec vit 2.

Pétrir 1 mn.

Laisser reposer 1/2 heure.

LA GARNITURE

Pendant ce temps-là, faire cuire 6 mn dans de l'eau bouillante les fleurettes de brocoli.

Préchauffer le four th 180°.

Étaler la pâte et la disposer sur une plaque de pâtisserie.

Répartir les ingrédients et mettre au four durant 15 mn.

Bon appétit !

Publié par les delices de thithoad - <http://www.lesfoodies.com/annyvonne>