



# Ma pizza préférée



## Préparation de la pâte

Pour la pâte, dissoudre la levure avec le sucre et la poudre de malt dans de l'eau. Ajouter l'huile d'olive et la farine, et pétrir 10 minutes au robot de cuisine (ou à la main) jusqu'à obtenir une pâte souple. Recouvrir hermétiquement d'un film alimentaire et laisser reposer 2 à 3 jours au réfrigérateur.

## Préparation du pesto basilic amandes

Pour le pesto, hacher les amandes et les faire griller environ 8 minutes à 160 °C avec la fonction Air chaud. Laisser refroidir. Mixer le basilic et l'ail avec l'huile d'olive. Incorporer le reste des ingrédients. Saler et poivrer.

## Rezept für 4

### Ingrédients pour la pâte

15 g de levure  
1 pincée de sucre  
1 cs de poudre de malt  
(magasins de diététique)  
320 ml d'eau tiède  
50 ml d'huile d'olive  
500 g de farine  
1 cs de sel

### Ingrédients pour le pesto basilic amandes

160 g d'amandes avec leur peau brune  
140 g de feuilles de basilic  
2 gousses d'ail  
400 ml d'huile d'olive  
100 g de parmesan, fraîchement râpé  
Sel, poivre noir moulu



### **Anrichten**

Sortir la pâte du réfrigérateur environ 2 heures avant la cuisson. L'abaisser finement au rouleau sur un plan de travail fariné et laisser reposer à nouveau 10 minutes. Badigeonner avec la crème fraîche et le pesto. Répartir dessus les pommes de terre puis le pecorino. Cuire au four environ 15 minutes à 220 °C avec la fonction Air chaud. Après la cuisson, parsemer des feuilles d'épinards et de basilic. Répartir le pesto et servir avec le pecorino et le poivre concassé.

### **Ingrédients pour la garniture**

250 g de crème fraîche  
4 cs de pesto  
300 g de pommes de terre, bien lavées et coupées en fines rondelles avec la peau  
200 g de pecorino, râpé  
2 poignées de feuilles d'épinards  
1 poignée de feuilles de basilic  
3 cs de pesto  
100 g de pecorino, en copeaux  
Poivre noir, concassé