



Mini-pizzas bonshommes



Ingrédients

- ▶ DEUX PÂTES À PIZZA
- ▶ DE LA SAUCE TOMATE
- ▶ 2 MOZZARELLAS
- ▶ DES OLIVES NOIRES
- ▶ DES LAMELLES DE JAMBON
- ▶ DES TOMATES CERISES
- ▶ DES RONDELLES DE COURGETTE
- ▶ DES LAMELLES DE POIVRON ROUGE
- ▶ DU BASILIC
- ▶ DE L'HUILE D'OLIVE
- ▶ SEL, POIVRE

RECETTE POUR
2 PÂTES



- 1 Étalez les pâtes, puis découpez des disques dedans à l'aide d'un bol.
- 2 Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Étalez de la sauce tomate dessus, puis émiettez la mozzarella.
- 4 Déposez sur le dessus le reste des ingrédients pour former les yeux, le nez, la bouche et les cheveux.
- 5 Versez un filet d'huile d'olive sur chaque mini-pizza, puis parsemez de sel et de poivre.
- 6 Enfournez pendant 13-14 minutes jusqu'à ce que le fromage gratine.

Miam !

Dans 25 cl d'eau tiède, ajoutez 7 g de sel et un sachet de levure de boulanger, laissez reposer 10 min. Ajoutez ensuite 300 g de farine et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Pétrissez longuement (de 10 à 30 min) jusqu'à former une pâte lisse. Une fois le pétrissage fini, couvrez la boule de pâte d'un torchon propre et humide et laissez-la monter au moins 2 h dans une pièce à température ambiante.

Une fois la pâte reposée, reformez deux boules, puis farinez-les pour qu'elles ne collent plus aux mains.