

Petites Pizzas au BBQ

Ingrédients

Pour la pâte à pizza :

- 750 g de farine 00
- 500 ml d'eau tiède (entre 29 et 40 °C)
- 10 g de levure de boulanger
- 15 ml de sel
- 15 ml de sucre blanc
- Huile d'olive (q.s.)

Pour les garnitures salées (au choix) :

- Pesto
- Légumes grillés
- Fromage de chèvre
- Mozzarella, tomates, basilic
- Etc.

Pour les garnitures sucrées (dessert) :

- Nutella
- Bananes tranchées
- Fraises, bleuets ou framboises
- Noix concassées (noisettes, amandes, noix de Grenoble)

- Sucre glace ou miel pour la finition

Pour le service (salé) :

- Roquette
 - Vinaigre balsamique réduit
-

Préparation

1. Préparer la pâte à pizza :

- Dans un bol, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser reposer **10 minutes**, jusqu'à formation d'une mousse.
- Dans un saladier, mélanger la farine et le sel, puis ajouter le mélange liquide.
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne collante. Ajouter un filet d'huile d'olive sur les mains pour faciliter le pétrissage.
- **Pétrir 5 minutes** jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

2. Première levée :

- Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud et humide pendant **1 à 1h30**, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

3. Former les boules :

- Dégazer la pâte, puis former des boules de la taille d'une balle de ping-pong.
- Laisser lever à nouveau **20 à 30 minutes**.

4. Préparer le barbecue :

- Préchauffer le BBQ au **maximum** pendant la deuxième levée.
-

Cuisson des pizzas

1. Aplatir chaque boule de pâte en petit disque.
 2. Cuire les disques sur la grille **1 minute de chaque côté**, jusqu'à ce qu'ils gonflent et soient dorés.
 3. **Version salée :**
 - Garnir le côté déjà cuit avec les ingrédients salés.
 - Remettre sur la grille et cuire encore **1 à 1 min 30**, jusqu'à ce que le fromage fonde et que la pâte soit bien cuite.
 4. **Version dessert :**
 - Cuire les disques comme ci-dessus.
 - Tartiner de **Nutella** (ou autre pâte à tartiner), ajouter les **fruits frais et noix concassées**.
 - Refermer légèrement comme une mini calzone ou servir ouverte.
 - Terminer avec un **filet de miel** ou une pincée de **sucre glace**.
-

Service

- **Salé :** Servir avec de la roquette fraîche et un filet de vinaigre balsamique réduit.
 - **Sucré :** Servir tiède avec une boule de crème glacée à la vanille, si désiré.
-



Astuce du chef :

Tu peux précuire les disques à l'avance et simplement les garnir au moment du service. Pour la version dessert, pense à ajouter une touche de cannelle ou de zeste d'orange pour varier les parfums.