Pizza foresta

Passion pour la cuisine, passion pour veggie!

En collaboration avec Chefs**pro**Veggie, les élèves des 6e et 7e années ont élaboré des plats savoureux et sains dans lesquels les légumes jouent le rôle principal.

Voici le plat de Amber!



Ingrédients

- 200 gr feta
- 60 asperges vertes - Ardo
- 500 gr échalote - Ardo
- 500 gr tomates cerises rouge et jaune
- 200 gr roquette
- 1,2 kg mélange de champignons forestières - Ardo
- 2,5 l soya A Fouetter - Alpro
- 1,5 kg farine 00
- 10 gr levure sèche
- 22 gr sel de mer - Verstegen
- 250 ml huile pizza
- 20 gr Spice mix del mondo Za'atar - Verstegen
- 20 gr Spice mix del Mondo Sirtake PURE - Verstegen

Méthode

1. Dissoudre la levure dans 780 g d’eau tiède.
2. Mélanger la farine. Ajoutez l'eau. Ajouter le sel Laissez pétrir jusqu'à obtenir une masse solide.
3. Ajoutez l'huile d'olive et laissez bien pétrir.
4. Retirez la pâte du bol et roulez. Laisser lever pendant 30 minutes dans un endroit chaud.
5. Après la levée, pétrir à nouveau la pâte, la placer dans un bol et couvrir d’une pellicule de plastique. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 nuit.
6. Pétrir la pâte et portionnez. (150 g)
7. À vapeur les champignons forestiers brièvement.
8. Faites frire les échalotes avec les champignons des bois et le Mélange d'épices du monde Sirtake PURE à l'huile d'olive.
9. Grillez les asperges brièvement.
10. Couper les tomates cerises en deux.
11. Battez la crème de soja et assaisonnez avec du sel et du poivre.
12. Badigeonner la pizza de crème de soja, diviser les champignons, les asperges et les tomates. Émietter la feta sur la pizza et assaisonner avec Spicemix del mondo Za'atar.
13. Cuire la pizza à 250 ° pendant 12 minutes.
14. Terminer avec de la roquette et quelques gouttes d'huile d'olive.

Photographie

Foodphoto

Cette recette est de
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be