



Pizza complète avec courge et Prosciutto crudo del Grotto

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

Pour la pâte

- 200g farine complète
- 3EL huile d'olive extra vierge
- 110ml eau
- 10g bicarbonate de soude
- à v. sel
- à v. farine blanche pour le plan de travail

Pour la garniture

- 150 courge Delica
- 200 oignons blonds
- 50 crème fraîche
- 100 Prosciutto crudo del Grotto
- 1 sucre
- 50 beurre
- à v. un bouquet de thym
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Verser la farine dans un bol, ajouter deux généreuses pincées de sel, une pincée de bicarbonate de soude et mélanger
2. Former un creux au centre et verser un peu à la fois l'huile et l'eau en commençant à pétrir avec une main.
3. N'ajouter pas toute l'eau immédiatement : le degré d'absorption d'eau peut varier selon le type de farine utilisé donc ajouter plus ou moins d'eau si besoin.

4. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, élastique et homogène.
5. Former une boule et la laisser reposer recouverte d'un bol ou enveloppée dans un film.
6. Éplucher les oignons et les couper en tranches de 3-4 mm.
7. Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle antiadhésive et faire revenir les oignons.
8. Après quelques minutes, les assaisonner avec du sel, du poivre et du sucre et poursuivre la cuisson pendant 3-4 minutes supplémentaires afin que les oignons caramélisent et deviennent dorés.
9. Retirer du feu.
10. Laver la courge et couper en tranches de 4-5 mm (vous pouvez garder ou enlever la peau).
11. Faire fondre le reste du beurre dans une autre grande casserole avec 4 cuillères à soupe d'huile et faire dorer les tranches de courge, quelques-unes à la fois, pendant quelques minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
12. Préchauffer le four à 220°.
13. Prendre la pâte, la diviser en deux et, sur le plan de travail fariné, étaler 2 disques d'environ 26 cm de diamètre.
14. Transférer les disques sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé et les faire cuire pendant 10 minutes (vous pouvez également les faire cuire un par un).
15. À la sortie du four, étalez la crème fraîche sur les disques et garnissez-les d'oignon et de courge.
16. Assaisonner avec du sel, du poivre et des brins de thym.
17. Remettre les pizzas au four pendant 10 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les bords de la pâte commencent à brunir.
18. Sortir les pizzas du four, garnir de tranches de Prosciutto Crudo del Grotto et servir immédiatement.