

Pizzetas au saumon et citron

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients :

Pour la pâte à pizza [Cook'In®](#)

- 150 g d'eau
- 1 sachet de Pizza [Gourmandises®](#)
- 250 g de farine T45
- 25 g d 'huile d'olive

Pour la garniture :

- de la crème fraîche épaisse entière
- 9 tranches de citron extra fines
- 200 g de saumon fumé en tranches
- du fromage mélange fondant coulant (fromage râpé spécial pizza Auchan)
- de l'aneth ciselée



Recette pour votre
Cook'in



Préparer la pâte au robot ou au [Cook'In®](#) (comme moi).

Sortir la pâte du bol sur la toile Roul'pat® fleurée, bouler en 3 pâtons et fariner.

Couvrir d'un torchon. Laisser pousser 10 min. Placer les empreintes Travées sur la plaque alu perforée.

Etaler les pâtons au rouleau en longueur (ça remplace le dégazage).

Placer les pâtons dans chaque travée. Préchauffer le four à 200°C/210°C – th6/7.

Poser une bonne cuillère à soupe de crème et badigeonner au pinceau. Parsemer de fromage râpé.

Répartir les tranches de saumon sur les 3 parts. Poser 3 fines tranches de citron sur le saumon.

Parsemer d'aneth ciselé. (je ne fais pas de 2ème pousse car la pâte repousse le temps de garnir).

Enfourner pour 15 min à 200°C/210°C (selon votre four). Déguster chaud.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, Pizza Gourmandises®	30 sec	40°C	2	
	Farine, huile d'olive	15 sec		3	
		2 min			

Ma touche perso :