

A la baguette - Pains et viennoiseries

Gaufrizzas

Ingrédients :

Pour la pâte à gaufres salées (6)

- ✓ 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pizzas (levure)
- ✓ 250 g d'eau
- ✓ 225 g de farine t0 (farine à pizza)
- ✓ 1 c.à.s d'origan sec
- ✓ 1 c.à.c mélange italien (Ducros)
- ✓ 70 g d'huile d'olive extra vierge
- ✓ 1 œuf

Pour la cuisson et la garniture

- ✓ 200 g de purée de tomates cuisinées
- ✓ de l'origan déshydraté
- ✓ du fromage râpé aux choix
- ✓ des lardons fumés (porc ou volaille)
- ✓ 6 olives noires à la grecque dénoyautées

Préparation :

Pour la pâte à gaufres salées

Dans le bol, tiédir la levure pizza et l'eau 20 secondes - 40°C - vitesse 3.

Ajouter la farine T0 (spéciale pizzas), l'origan sec, le mélange italien, le sel fin de Guérande, l'huile d'olive, l'œuf et le reste d'eau. Mixer 1 minute - vitesse 9.

Laisser lever la pâte 10 à 15 minutes dans le bol couvert.

Pour la cuisson et la garniture

Préchauffer le gaufrier. Cuire les gaufres selon les indications de votre gaufrier. Pour ma part, cuisson à 270°C en mode manuel avec mon grill All-Clad environ 2 minutes 30.

Suggestion :

Servir avec une salade vinaigrette balsamique.

Vous souhaitez :

- des informations sur le grill All-Clad, contactez-moi par "Contacter l'auteur"
- commander directement le grill via la boutique, utilisez le code **quYspaFiQo** (mise en service en visio perso)



Préchauffer le four à 230°C. Placer les 6 gaufres sur une toile Silpain, posée sur plaque alu. Garnir de purée de tomates cuisinées (30 g environ par gaufres). Parsemer d'origan sec et de fromage râpé au choix (mozzarella, gruyère, comté, cheddar, parmesan etc). Garnir (sans excès) de lardons de porc ou volaille ou dés de jambon ou volaille etc. Poser 2 olives par gaufres. Enfourner 6 à 7 minutes le temps de faire fondre le fromage.