



Pizza au salami, mozzarella et olives



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Pizza au salami, mozzarella et olives



Préparation 20 min/Cuisson 31 min/Attente 30 min



Pour 2 pizzas



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la pâte

- 1 cuillère à café de miel
- 375 ml d'eau tiède
- 1 ¼ cuillère à café de levure instantanée à levée rapide
- 210 g de farine
- 45 g de semoule de maïs jaune
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'huile d'olive pour graisser le moule
- Spray d'huile antiadhésif

- 1 gousse d'ail émincée
- ¼ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café d'origan
- 2 brins de basilic

Pour la garniture

- 225 g de mozzarella au lait entier râpée
- 170 g de salami finement tranché
- 80 g d'olives noires dénoyautées et coupées en deux
- ½ bouquet de basilic pour garnir

Pour la sauce à pizza

- 240 g de tomates pelées en boîte
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1. Dans un petit saladier, mélangez le miel et l'eau. Saupoudrez la levure et laissez reposer pendant 3 min.
2. Ajoutez la farine, la levure et le sel dans le bol d'un batteur électrique muni d'un crochet à pétrir. Mélangez doucement. Ajoutez le mélange de miel, de levure et d'eau et pétrissez pendant 5 à 7 min ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Graissez un bol avec ½ de l'huile d'olive et placez-y la pâte. Recouvrez d'un film alimentaire et réservez pendant 30 min.
4. Les 30 min passées, graissez une plaque à four avec le reste de l'huile d'olive. Divisez la pâte en 2 boules rondes égales de 210 g et déposez-les sur le plat. Vaporisez légèrement la pâte d'huile et recouvrez-la d'un torchon propre. Réservez pendant 30 min.
5. Mettez tous les ingrédients de la sauce dans un robot culinaire, sauf le basilic. Mélangez les ingrédients. À l'aide d'une spatule, mettez la sauce dans un saladier et ajoutez le basilic, en laissant reposer pendant 20 min. Couvrez-le d'un film alimentaire et réservez.
6. Préchauffez le four. Sélectionnez PIZZA/SUPER CONVECTION/210 °C/5 min et appuyez sur start. Lorsque le four est préchauffé, placez la plaque à pizza seule en position centrale pendant 5 min pour la préchauffer.
7. Étirez la pâte pour l'adapter à la plaque à pizza, retirez la plaque du four et déposez délicatement la pâte sur la plaque préchauffée.
8. Préchauffez le four. Sélectionnez PIZZA/SUPER CONVECTION/210 °C/13 min et appuyez sur start. Étendez uniformément la moitié de la sauce sur la pâte, en laissant un bord de 1 cm de croûte. Garnissez la pizza de la moitié de la mozzarella, du salami et des olives et, une fois le four préchauffé, enfournez-la. Cuisez au four pendant 13 min ou jusqu'à ce que la pizza soit croustillante.
9. Sortez la pizza du four. Saupoudrez de feuilles de basilic.
10. Répétez l'opération avec le reste de la pâte et des ingrédients.