**Américain**

F00840

# Pizza blanche, poire, roquette et Red Hot

Pizza maison aux poires, gorgonzola et roquette, relevée à la RedHot Xtra Hot - pour 4 personnes

Plats

Four

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|---|---|---|
| SAUCE REDHOT XTRA HOT | 6784 | 5 g |
| Roquette | | 30 g |
| Parmesan | | 50 g |
| Poires William | | 150 g |
| Gorgonzola | | 75 g |
| Crême fraîche épaisse | | 25 ml |
| Sel | | 10 g |
| Farine de blé | | 500 g |
| Levure du boulanger | | 5 g |

## Mise en place

Ajoutez les 10 g de levure dans l'eau tiède afin de la diluer.
Dans le bol d'un robot, ajoutez la farine, le sel, puis la levure mélangée à l'eau. Pétrissez pendant 10-15 minutes jusqu'à l'obtention d'une boule élastique.
Déposez la boule de pâte dans un grand bol recouvert d'un torchon humide. Laissez ensuite monter pendant 4-5 heures à température ambiante.
Pendant ce temps, lavez et coupez vos poires en fines lamelles tout en conservant la peau.
Préchauffez votre four à 220°C.

## Mise en oeuvre

Séparez votre pâte en 2 et farinez votre plan de travail. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez les 2 morceaux de pâte de la forme de votre choix.
Sur chaque pizza, étalez quelques cuillères de crème fraîche sur toute la surface. Ajoutez les poires coupées en lamelles, le gorgonzola coupé en dés et quelques copeaux de parmesan. Salez et poivrez.
Enfournez pour 15 minutes environ.
A la sortie du four, déposez vos feuilles de roquette sur le dessus puis ajoutez quelques gouttes de sauce Frank's RedHot Xtra Hot.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr