

# Recette Maison : Pizza Style 'Pan' au Poulet (Halal)

---

## Ingrédients pour la pâte (Style Pan)

- 500g de farine T55
- 300ml d'eau tiède
- 1 sachet de levure boulangère sèche (8g)
- 1 c.à.s de sucre en poudre
- 1 c.à.c de sel
- 3 c.à.s d'huile d'olive (pour le croustillant)

## Ingrédients pour la garniture

- 200g de blancs de poulet certifiés halal, coupés en dés
- 1 c.à.c d'épices cajun ou mélange pour poulet
- 150g de sauce tomate spéciale pizza
- 200g de mozzarella râpée
- 1 petit oignon rouge émincé
- 1/2 poivron vert coupé en lamelles
- Quelques olives noires dénoyautées

## Étapes de préparation

- Préparation de la pâte : Mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajoutez l'eau et l'huile, pétrissez pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Levée : Placez la pâte dans un saladier huilé, couvrez d'un linge propre et laissez lever 1h30 dans un endroit chaud.
- Cuisson du poulet : Faites revenir les dés de poulet avec les épices dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Façonnage : Huilez généreusement un moule à bords hauts. Étalez la pâte dans le moule et laissez reposer 20 minutes supplémentaires.
- Garniture : Étalez la sauce tomate, saupoudrez de mozzarella, puis disposez le poulet, les oignons, les poivrons et les olives.

## Cuisson et conseils

- Préchauffez votre four à 220°C (chaleur tournante).

- Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les bords soient bien dorés et croustillants.
- Laissez reposer la pizza 2 minutes sur une grille avant de découper pour garder le croustillant de la pâte.
- Astuce : Pour un goût encore plus proche du style 'Pan', n'hésitez pas à ajouter un filet d'huile d'olive sur les bords avant d'enfourner.