

Recette Maison : Pizza Style 'Pizza Hut' (Version Halal)

Introduction

- Cette fiche vous permet de réaliser une pizza maison généreuse, avec une pâte épaisse et croustillante caractéristique du style 'Pan Pizza', en utilisant uniquement des ingrédients certifiés halal.

Ingrédients pour la pâte (Style Pan)

- 500g de farine de blé type 55
- 300ml d'eau tiède
- 1 sachet de levure boulangère sèche (7g)
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (pour la pâte)
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (pour le fond du moule)

Ingrédients pour la garniture

- 200ml de sauce tomate cuisinée aux herbes
- 250g de mozzarella râpée (certifiée halal)
- 100g de pepperoni de bœuf (certifié halal)
- 1 poivron vert coupé en lamelles
- 1/2 oignon rouge émincé
- Quelques champignons de Paris frais
- Origan séché pour la touche finale

Étapes de préparation

- Mélangez la levure, le sucre et l'eau tiède. Laissez reposer 10 minutes.
- Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Ajoutez le mélange liquide et l'huile d'olive.
- Pétrissez la pâte pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une texture lisse et élastique.
- Laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure (elle doit doubler de volume).
- Huilez généreusement un moule à pizza à bords hauts avec l'huile neutre.
- Étalez la pâte dans le moule, couvrez et laissez reposer à nouveau 20 minutes.

- Préchauffez votre four à 220°C.
- Garnissez la pâte avec la sauce tomate, la mozzarella, le pepperoni halal et les légumes.
- Enfourez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés et croustillants.

Astuces de chef

- L'huile au fond du moule est le secret pour obtenir ce côté 'frit' et croustillant typique de Pizza Hut.
- Ne surchargez pas trop la pizza pour permettre une cuisson homogène de la pâte.
- Ajoutez un filet d'huile pimentée après la cuisson pour relever les saveurs.