



Bâtonnets de pizza

(16 portions)



Temps de préparation: env. 10 min.

Niveau de difficulté: simple

Ingrédients

150 g	de farine d'épeautre bio (type 630)
100 ml	d'eau tiède
1/2 sachet	de levure sèche bio de Bioreal
1 c.à.c	d'huile d'olive bio
1 pincée	de sel marin
1/2 sachet	de sauce tomate bio
2 c.à.s	d'origan bio
	Épices bio pour pizza
1 c.à.s	de fromage râpé bio



Préparation



- 1 Mettre la farine dans le bol du mélangeur et ajouter la levure sèche bio Bioreal, le sel et l'huile, et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 2 La pâte doit être molle mais non collante. Laisser reposer dans un endroit chaud pendant env. 30 minutes.
- 3 Pendant ce temps, mélanger les tomates avec les épices. Abaisser la pâte à pizza en fine couche, étaler la sauce tomate et y déposer le fromage.
- 4 Découper la pâte en lanières (env. 2 cm x 15 cm) et former des spirales.
- 5 Placer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson et enfourner à 50 °C four à convection pendant 10 minutes.
- 6 Augmenter la température du four à 200 °C et faire cuire pendant 15–20 minutes. Après 15 minutes, les bâtonnets de pizza sont encore un peu moelleux/tendres, après 20 minutes, ils sont croustillants.