



Pizza au saumon fumé et à la crème au wasabi

Appareil Gaggenau : four avec pierre à pizza, + four combi-vapeur

Température : 300 °C

Position : pierre à pizza

Temps de préparation : 1 heure

Dont 5 minutes de cuisson

Et 30 minutes pour faire lever la pâte

Ingrédients pour 5 pizzas

Ingrédients pour la pâte levée :

1/2 cube de levure de boulanger

1 pincée de sucre

300 à 350 ml d'eau tiède

500 g de farine Type 405

1 c. à soupe de sel

3 c. à soupe d'huile d'olives

Ingrédients pour la garniture :

200 g de crème fraîche épaisse (ou Mascarpone)

1 c. à soupe de jus de citron

1 à 2 c. à soupe rases de wasabi (sorte de raifort japonais)

Sel

Poivre frais moulu

1/2 concombre ou 1 gros cornichon

200 g de saumon fumé en fines tranches

2 brins d'aneth finement hachés

1 bouquet de réséda jaune

Préparation : Dissoudre la levure et le sucre dans 150 ml d'eau tiède. Mettre le reste des ingrédients dans une jatte et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Y rajouter la levure dissoute et de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Battre **une minute** dans le robot, puis continuer à malaxer la pâte à la main sur le plan de travail fariné.

Faire lever la pâte dans le four combi-vapeur à **30 °C** et 60% d'humidité pendant **30 minutes** ou bien pendant **45 minutes** dans une pièce tempérée (dans ce cas, recouvrir la pâte avec un torchon humide)

Préchauffer la pierre à pizza à 300 °C.

Pour la garniture, mélanger la crème fraîche épaisse avec le jus de citron, le wasabi. Poivrer et saler légèrement.

Couper le concombre épluché en 2 dans le sens de la longueur. Retirer les graines à l'aide d'une cuillère et le couper en petits dés. Rajouter l'aneth haché.

Battre encore une fois la pâte levée et la diviser en 5 ou 6 boules. Etaler finement une boule de pâte, la poser sur la planchette en bois légèrement farinée, garnir avec la crème fraîche et le saumon fumé. Faire cuire pendant **5 minutes** sur la pierre à pizza.

Parsemer la pizza cuite avec les dés de concombre et le réséda.