

zeste

Pizza déjeuner

par **STEFANO FAITA**

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 20 min**

Préparation **2 h**

Cuisson **20 min**



Préparation

1. Dans un bol, mélanger la levure, le sucre et l'eau jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien dissous. Réserver.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine et le sel.
3. Verser le mélange liquide dans le mélange sec.
4. Former un pàton et le pétrir de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien lisse ne colle pas à la surface de travail. (Vous devrez peut-être ajouter un peu de farine durant le pétrissage.)
5. Déposer ensuite la pâte dans un bol profond recouvert d'un linge à vaisselle. Laisser reposer dans un endroit tiède de 30 à 40 minutes. Après une quarantaine de minutes, la taille de la pâte devrait avoir doublé.
6. Pendant ce temps, dans une poêle à frire, cuire les lanières de bacon jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés. Égoutter le bacon sur du papier absorbant pour enlever l'excès de gras. Réserver.
7. Faire sortir l'air de la pâte en aplatissant avec les doigts. Pétrir de nouveau la pâte et la laisser gonfler une deuxième fois (de 30 à 40 minutes).
8. Préchauffer le four à 250 °C (475 °F).
9. Abaisser la pâte et l'étendre sur la plaque à pizza.
10. Ajouter la garniture dans l'ordre suivant : huile d'olive (en filets), basilic, parmesan et le cheddar fort.
11. Cuire au four pendant 10 minutes.
12. Entretemps, séparer les blancs des jaunes d'œufs.
13. Après 10 minutes de cuisson, sortir la pizza du four et y ajouter le bacon. Laisser couler les blancs d'œufs en filet un peu partout sur la pizza.
14. Enfourner de nouveau et laisser cuire 5 minutes. Retirer de nouveau la pizza du four et y disposer délicatement les 5 jaunes d'œufs (un près de chaque coin et un au centre de la pizza).
15. Enfourner la pizza une dernière fois et la laisser cuire de 3 à 5 minutes supplémentaires. (Le centre des jaunes d'œufs doit demeurer liquide.)
16. Garnir de persil, servir la pizza immédiatement et en prendre un beau morceau pendant qu'il en reste.

PUBLICITÉ

Ingrédients

565 ml (2 1/4 tasses) de farine 00 (ou farine régulière)

190 ml (3/4 tasse) d'eau tiède (un peu plus chaude que la température du corps)

15 ml (1 c. à soupe) de levure de bière

15 ml (1 c. à soupe) de sel

15 ml (1 c. à soupe) de sucre

6 œufs

6 tranches épaisses de bacon coupées en deux

60 ml (4 c. à soupe) de parmesan râpé

375 ml (1 1/2 tasses) de cheddar fort râpé

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

6-8 feuilles de basilic hachées finement

1 petite poignée de persil italien haché finement

PUBLICITÉ