



## Pizzas pochettes toutes garnies (les meilleures)

**Préparation** 45 MIN

**Cuisson** 20 MIN

**Attente** 1 H

**Rendement** 16

**Se congèle**

### Ingrédients

#### *Pâte*

- 310 ml (1 ¼ tasse) d'eau tiède
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 680 ml (2 ¾ tasses) de farine tout usage non blanchie
- 10 ml (2 c. à thé) de levure rapide (instantanée)
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel

#### *Sauce*

- 250 ml (1 tasse) de chorizo coupé en petits dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
- 10 ml (2 c. à thé) de cassonade
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
- Sel et poivre

#### *Garniture*

- 1 oignon, haché finement
- 115 g (¼ lb) de champignons, coupés en petits dés
- ½ poivron vert, épépiné et coupé en petits dés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella râpé
- Lait pour badigeonner

### Préparation

### **Pâte**

1. Dans un bol, mélanger l'eau, l'huile et le miel. Réserver.
2. Dans un grand bol, à la cuillère de bois, ou dans un batteur sur socle (en utilisant le crochet à pétrir), mélanger la farine, la levure et le sel. Ajouter le mélange d'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule molle. Pétrir la pâte environ 3 minutes sur un plan de travail fariné ou au batteur sur socle.
3. Déposer la pâte dans un bol propre et légèrement huilé. Retourner la pâte pour l'enrober d'huile. Couvrir le bol d'un linge humide et laisser reposer dans un endroit tiède et humide environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

### **Sauce**

4. Dans une casserole, faire revenir le chorizo et l'ail dans l'huile environ 1 minute. Ajouter la pâte de tomates, la cassonade, le vinaigre de vin et faire revenir environ 2 minutes. Ajouter les tomates et porter à ébullition. Laisser mijoter environ 10 minutes. Saler et poivrer.

### **Garniture**

5. Dans une casserole, attendrir l'oignon, les champignons et le poivron dans l'huile. Saler et poivrer. Verser la garniture dans la sauce. Bien mélanger et laisser tiédir.
6. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser deux grandes plaques de cuisson de papier parchemin.
7. Sur un plan de travail fariné, séparer la pâte en 16 morceaux égaux. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser un morceau de pâte à la fois, en un disque d'environ 15 cm (6 po). Conserver le reste des morceaux sous un linge légèrement humide le temps de faire les pizzas.
8. Déposer environ 45 ml (3 c. à soupe) de garniture au centre du disque de pâte. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de fromage. Badigeonner la moitié de la bordure de pâte avec le lait. Refermer la pâte en collant la partie sèche sur celle humidifiée en formant un petit chausson. Presser le pourtour avec les doigts. À l'aide d'une spatule, déposer la pizza sur la plaque. Répéter avec le reste des ingrédients.
9. Badigeonner les pizzas de lait et cuire au four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser tiédir environ 10 minutes. Si elles sont congelées, les réchauffer environ 15 minutes.