


# Pizza aux fruits d'été

Pêches, nectarines, abricots...la pizza se décline aussi en version sucrée ! Pour changer des traditionnelles pâtes feuilletées ou sablées, essayez la pâte levée.

environ 12 parts

 Débutant

 up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

2 plaques de cuisson  
papier cuisson  
1 râpe universelle

### Pour la pâte levée:

500 gr. de farine d'épeautre  
(Type 630)  
1 sachet de Levure de  
Boulangerie Dr.Oetker  
80 gr. de sucre roux  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Bourbon Dr.Oetker  
1 gr. de sel  
300 ml d' eau chaude  
3 c. à s. d' huile

### Pour la garniture:

800 gr. de pêches , nectarines,  
abricots  
250 gr. de crème fraîche épaisse  
4 c. à s. de sucre roux  
zestes rapés d'un citron non  
traité  
25 gr. de pistaches concassées

- 1 Préparation de la pâte levée :**  
Dans un récipient, mélangez la farine et la levure de boulangerie. Ajoutez tous les autres ingrédients puis pétrissez au batteur électrique (crochets) d'abord à vitesse lente, puis rapide pendant env. 5 min. jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2** Couvrez et laissez lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle augmente visiblement de volume.
- 3** Brossez le citron sous l'eau chaude, essuyez-le puis à l'aide d'une râpe universelle, prélevez le zeste.
- 4** Coupez 2 feuilles de papier cuisson aux dimensions de vos plaques et tapissez-les. Préchauffez le four :

**Four électrique : 250 °C**

**Four à chaleur tournante : 230 °C**

- 5 **Préparation de la garniture :**  
Lavez les pêches, les nectarines et les abricots, puis coupez-les en fines tranches (en coupant autour du noyau). Mélangez les zestes de citron et 2 c. à soupe de sucre avec la crème fraîche.
  
- 6 Sur un plan de travail fariné, pétrissez la pâte à la main puis divisez-la en deux parts égales. Etalez chaque pâton sur les feuilles de cuisson. Si la pâte se rétracte, étirez-la jusqu'aux bords. Faites glisser sur les plaques.
  
- 7 Garnissez chaque part de pâte de crème fraîche. Disposez les tranches de fruits, parsemez de pistaches hachées. Saupoudrez avec le sucre restant.
  
- 8 Placez au four et faites cuire chaque pizza :

**Position de la grille : Milieu**

- 9 Servez tiède !