## Pizza Hawaï

écrit par Pariseyn | 16 octobre 2017 **▼** 

Les amateurs de pizza exotique seront servis avec cette formule sucrée / salée irrésistible.

Ingrédients, pour 2 pizzas de 29 cm :

2 pâtons à pizza de 210 / 230 g, <u>standard</u> ou <u>sans pétrissage</u>

250 g de bœuf haché

250 g d'ananas frais coupé en dés

1 oignon

250 g de mozzarella râpée

250 g de crème fraîche épaisse

Huile

Sel, poivre

Si les pâtons étaient au réfrigérateur, les sortir deux heures avant pour qu'ils soient à température ambiante.

Si l'on utilise la pâte sans pétrissage, procéder à la division, au boulage et à la détente comme indiqué dans la <u>recette de la pâte</u> (il faut donc s'y prendre 2 heures à l'avance).

Préchauffer le four au moins 1 heure avant à sa température maximum, pour moi 275°C, chaleur statique sole et voûte, avec une pierre à pain en position 3 (dans mon four, 1 est la plus basse et 4, celle juste au-dessous du gril). Dans cette configuration, la surface de la pierre se trouve à une quinzaine de centimètres de la résistance de voûte, ce qui

correspond tout à fait à l'architecture d'un « vrai » four à pizza. Glisser au bas du four une lèchefrite.

Eplucher et couper l'oignon en rondelles.

Dans une poêle à feu moyen, faire cuire l'oignon avec un peu d'huile pendant 8 à 10 minutes puis ajouter la viande hachée. Casser les amas à l'aide d'une spatule. Saler et poivrer. Quand la viande est presque cuite, réserver hors du feu.

Façonner les pâtons comme décrit ici.

Préparer une feuille de papier cuisson au format de la pelle à pizza et déposer la pâte dessus.

Faire glisser l'ensemble sur la pelle à pizza.

Etaler la crème fraiche sur la pizza sauf sur les bords.

Déposer la viande hachée aux oignons.

Répartir les morceaux d'ananas.

Parsemer généreusement de mozzarella.

Enfourner pour 6 minutes en versant 20 ml d'eau chaude sur la lèchefrite.

Après 3 minutes, enlever le papier cuisson.

Défourner à l'aide de la pelle à pizza et déguster.