

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, [standard](#) ou [sans pétrissage](#)

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 [recette de la pâte](#) (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 fraîche 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.