

Mini-pizzas monstrueuses aux araignées d'olives pour Halloween



Etonnamment délicieuses: aujourd'hui, nous concoctons des mini-pizzas avec des araignées d'olives - les enfants et les adultes les adoreront à Halloween.

Aucun équipement spécial n'est nécessaire pour préparer ces mini-pizzas. Il suffit d'un emporte-pièce rond ou d'un récipient à ouverture ronde et d'un couteau ou d'un coupe-pizza pour façonner la pâte.

Petite astuce: ceux qui sont pressés peuvent prendre une pâte et une sauce prêtes à l'emploi.

Pour ces mini-pizzas, il vaut mieux ne pas utiliser de pierre à pizza car la pâte gonflerait trop.

Pâte

- 500 g de farine à pizza
- 1½ cc de sel
- 1 prise de sucre
- 7 g de levure sèche
- 2 cs d'huile d'olive
- 250 ml d'eau tiède

Sauce

- 1½ cs d'huile d'olive
- ½ oignon moyen, finement haché
- 2 gousses d'ail, pressées
- 400 ml de sauce tomate
- 15 g de basilic frais, lavé et non haché
- ¼ cc d'origan sec
- 1 prise de sucre
- ¼ cc de sel

De plus

- 1 emporte-pièce rond ou un récipient/assiette d'environ 11 cm de diamètre
- Huile d'olive pour badigeonner

- Jambon pour garnir, optionnel
- 400 g de mozzarella en fines tranches
- Olives noires

Pâte

1. Mélangez la farine à pizza, le sel, le sucre, la levure sèche et l'huile d'olive dans une jatte. Ajoutez lentement l'eau tiède et pétrissez le tout à la main pendant environ 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse (ou laissez tourner le robot ménager pendant 5 minutes).
2. Placez la pâte dans une grande jatte frottée d'huile d'olive et fermez-la avec du film alimentaire. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure jusqu'à ce que son volume ait doublé.

Sauce

1. Pendant ce temps, préparez la sauce. Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient vitreux, ajoutez l'ail et faites revenir brièvement.
2. Ajoutez la sauce tomate, le basilic frais, l'origan, le sucre et le sel et laissez mijoter pendant 45 minutes avec le couvercle fermé.
3. Retirez le basilic et laissez la sauce refroidir légèrement.

Mini-pizzas

1. Préchauffez le four à 220 degrés, air chaud ou fonction pizza.
2. Abaissez la pâte levée (max. 3 mm d'épaisseur) sur une surface enfarinée.
3. Découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un objet ronds et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Badigeonnez-les d'huile d'olive, répartissez la sauce par-dessus en laissant le bord libre.
5. Recouvrez de jambon (ou des ingrédients de votre choix) et de mozzarella, puis cuisez les pizzas pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le bord soit doré.
6. Préparez les araignées pendant que les pizzas sont au four. Coupez les olives en deux dans le sens de la longueur – ce sera le corps. Pour la tête, coupez une moitié en travers. Enfin, coupez une demi-olive en fines lamelles pour les jambes.
7. Retirez les pizzas du four, composez les araignées sur le dessus – attention, c'est chaud!
Placez d'abord le corps, puis la tête et enfin 4 jambes de chaque côté du corps. Les morceaux d'olives collent au fromage chaud et les araignées ne se désagrègent donc pas.

Temps de préparation: environ 2½ heures (y compris temps de repos)

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC



Robe rubis intense aux reflets pourpre. Nez aux élégants arômes de mûre et de cerise noire. Bouche moyennement pleine à pleine, avec des tanins moelleux et une acidité équilibrée. Finale persistante .

[Voir dans le weinshop](#)