Pizza maison aux épinards et à l’œuf

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour la pâte :

400 grammes de farine
100 grammes de farine semola
1⁄2 cuillerée à thé sel
325 ml d’eau (tiède)
1 cuillerée à thé de cassonade blonde
7 grammes de levure déshydratée

Pour les pizzas :

500 grammes d'épinard (frais)
1 petit bocal de crème aigre
1 gousse d'ail (émincée)
50 grammes de parmesan (râpé + un peu)
noix de muscade
1⁄2 cuillerée à thé sel
4 œufs
poivre noir
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Préparez la pâte le midi (6 à 8 heures avant de passer à table).**

2. **Dans un grand récipient, mélangez la farine et le sel et creusez un puits au centre. Mélangez l'eau, le sucre et la levure. Laissez reposer pendant quelques minutes et ajoutez ce mélange à la farine. Mélangez et pétrissez la pâte pour former une boule. Continuez à pétrir pendant 10 minutes tout en étirant la pâte. Disposez-la dans un récipient légèrement huilé et couvrez-la de film plastique. Laissez gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Cela prendra au moins une heure.**

3. **Nettoyez bien les épinards et essorez-les. Chauffez un wok ou une grande poêle sans matière grasse et laissez réduire les épinards sans cesser de remuer. Égouttez-les et pressez-les pour bien les essorer. Hachez finement les épinards, versez-les dans un récipient et mélangez-les avec la crème épaisse, l'ail, le parmesan, la noix de muscade, du sel et du poivre.**

4. **Divisez la pâte en 4 boules et étalez-la. Répartissez les épinards sur les quatre pizzas. Avec le dos d'une cuillère, creusez un petit puits au centre des épinards. Cassez un œuf dans chaque petit puits. Ce n'est pas grave si l'œuf s'écoule un peu.**

5. **Laissez cuire chaque pizza pendant 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C. Aspergez d'huile d'olive et saupoudrez de parmesan, servez immédiatement.**