

# Pizza taxonomique

## Recette de base



Combien d'espèces différentes pensez-vous retrouver dans une pizza ?




### Pâte à pizza



- 200 gr de farine de **Triticum aestivum**
- 15 gr de poudre à lever (**Saccharomyces cerevisiae**)
- 1 cuillère de sel
- 3 cuillères d'huile (**Olea europaea**)
- ¾ de tasse d'eau tiède
- 1 cuillère de sucre (**Beta vulgaris**)







### Garniture

- 100 gr de fromage rapé (**Bos taurus**\*)
- 1 tranche de jambon coupée en lamelles (**Sus scrofa**)
- 5-6 **Agaricus bisporus** coupés en lamelles 
- 200 gr mozzarella de **Bubalus bubalis**\*

(\*) **Lactobacillus helveticus** est utilisé pour la fabrication de ces 2 fromages



### Sauce tomate maison

- Pâte de **Lycopersicon esculentum** 
- 2 cuillères d'huile de **Olea europaea** 
- **Allium cepa** coupé en tranches fines 
- 5 gousses de **Allium sativum** hâchées 
- 1 cuillère de poudre de **Ocimum basilicum**
- 1 cuillère de **Origanum vulgare** (frais ou séché)
- 1 cuillère de **Petroselinum crispum** 
- 1 grosse cuillère de pâte de **Lycopersicon esculentum**
- 1 pincée de poudre de **Capsicum annum** 

- Bien mélanger la poudre à lever (**Saccharomyces cerevisiae**) avec l'eau. Ajouter le sucre (**Beta vulgaris**), l'huile de **Olea europaea**, le sel et la farine (**Triticum aestivum**). Malaxer la pâte pour qu'elle devienne lisse et élastique. Mettre la pâte dans un bol et laisser reposer au chaud jusqu'à ce que le volume double.
- Chauffer l'huile de **Olea europaea** dans une poêle à feu moyen; ajouter **Allium cepa** et laisser cuire 10 minutes en remuant, souvent. Augmenter la température de cuisson et ajouter le **Allium sativum**, le mélange d'épices (**Ocimum basilicum**, **Origanum vulgare** et **Petroselinum crispum**) et la pâte de **Lycopersicon esculentum**. Ajouter la poudre de **Capsicum annum** et assaisonner avec du sel.
- Laisser reposer 30 minutes.
- Placer la pâte à pizza sur une plaque à gâteau graissée, presser les côtés pour avoir des bords d'environ 2 cm. Couvrir la pâte avec la sauce tomate faite maison. Ajouter les garnitures. Cuire à 240 C pendant 13 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte joliment colorée.
- Ajouter quelques feuilles de **Diplotaxis tenuifolia** ou des tranches de **Solanum melongena** déjà cuites.



Cette recette contient 18 espèces. Plus de 20 autres espèces peuvent être ajoutées sur une pizza (**Palaemon**, **Engraulidae**, **Thunnus alalunga**, **Ananas comosus**, ...)

... quelques autres espèces peuvent s'y trouver 'par erreur' (**Homo sapiens**, **E. coli**, **Equus caballus**, ...)

... et plus de 990'000 espèces sont répertoriées et classées dans la banque de données



www.uniprot.org

