

Pâte à pizza

…pour une pizza réussie

D’après une recette de Denny Imbroisi

Il vous faut, pour 2 pizze de 28cm de diamètre **:**

500g de farine 00 (ou T45)

325g d’eau à température ambiante

3g de levure de boulanger fraiche

10g de sel

1 pointe de miel pour la coloration de la pâte

**Préparation de la pâte à pizza**

Délayer la levure dans l'eau. S'il s'agit de levure fraîche, il faut compter le triple du poids de la levure déshydratée (soit 3g au lieu de 1g pour 500g de farine).

Mélanger la farine au mélange eau-levure. *Pour ma part, j'ai utilisé mon robot pâtissier avec le crochet pétrisseur.* Lorsque la farine est presque totalement incorporée, ajouter le sel et la pointe de miel. Ce dernier permet d'obtenir une belle coloration de la pâte.

Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle bien des parois du bol (10 ou 15 minutes). *La pâte est bien humide.* Diviser la pâte en deux pâtons et réserver chacun d'eux dans une assiette creuse couverte d'un linge. Laisser lever à température ambiante pendant 3 à 4h.

*Vous pouvez également mettre les pâtons au congélateur avant la phase de repos et ce pour une utilisation ultérieure.*

**Façonnage et cuisson de la pizza**

Mettre dans le four la pierre à pizza (ou à défaut une poêle ou un plat adapté aux hautes températures) et préchauffer le tout à la température maximale, au moins 20 minutes. *Ne pas utiliser la chaleur tournante mais un chauffage par le haut et le bas.*

Sur un plan de travail fariné, abaisser le pâton d'abord avec les doigts puis avec les mains pour lui donner la forme d'un rond d'environ 28cm de diamètre. La pâte doit rester un peu plus épaisse sur les bords.

Tapisser le fond de la pâte de sauce tomate, puis de la garniture de son choix. Ajouter éventuellement une pointe d'origan.

A l'aide d'une pelle à pizza (fournie avec la pierre), transférer délicatement la pizza garnie sur la pierre ou dans la poêle bien chaude dans le four.

*Je la glisse toujours sur une feuille de papier sulfurisé avant de la déposer sur la pierre.*

*La température normale d'une pizza dans un restaurant est de 450°C, la cuisson ne dure alors qu'une minute. Bien entendu, les fours domestiques ne montent pas à une telle température, et la cuisson sera donc plus longue.*

