

# Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison

Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison? Le secret de la pizza c'est sa pâte...La réaliser n'est vraiment pas difficile et vous pourrez non seulement faire d'excellentes pizzas maison mais également de délicieux hot-dogs dont je vous donnerai le secret la semaine prochaine!

La garniture est à préparer selon votre goût: une base de sauce tomate indispensable, des champignons frais, des légumes confits à l'huile ( aubergines, poivrons, tomates...) ou des légumes frais, le ou les fromages de votre choix, des fruits (ananas par exemple), des restes de viande, du jambon cru ou cuit, du chorizo, des petits morceaux de saucisse, du saumon fumé, de la crème fraîche... Bref tous les petits restes du frigo seront les bienvenus sur votre pizza.



Comment réaliser une bonne pizza

### **Ingrédients pour une pizza (quatre parts)**

Pour la pâte à pizza:

- 280 g de farine tamisée (160 g et 120 g)
- 1 cuillerée à soupe rase de sel
- un cuillerée à café d'huile d'olive
- un cuillerée à café rase de miel
- un demi paquet de levure de boulanger fraîche
- eau: 50 ml et 125 ml



levure fraiche

Pour la garniture (c'est un exemple...à vous de faire marcher votre imagination)

- dans tous les cas: une bonne sauce tomate. Pour la recette cliquez **ici**
- trois boules de mozzarella
- des tranches fines de jambon cru
- des légumes confits dans l'huile (artichaut, aubergines, tomates)
- quelques feuilles de salade (à déposer sur la pizza à la sortie du four)

### **Préparation de la pâte à pizza:**

La pâte à pizza doit être préparée deux à trois heures à l'avance, idéalement deux jours avant son utilisation.

- Mélangez 50 ml d'eau légèrement tiède (attention pas au dessus de 30° sinon vous allez « tuer » la levure) avec le miel et la levure.



Mélangez l'eau, le miel et la levure fraîche

- Dans un grand bol versez 160 g farine avec le mélange précédent (eau, miel, levure). Rajoutez 125 ml d'eau et mélangez énergiquement (avec un robot c'est mieux) pendant au moins 5 mn. Laissez reposer à température ambiante 40 mn .



Versez une partie de la farine, le mélange eau miel levure dans un grand bol



Bien mélangez pour obtenir une texture lisse

- Ajoutez alors les 120g de farine tamisée restante, le sel et l'huile et mélangez de nouveau. La pâte doit être homogène et se détacher des parois de la cuve.



Ajoutez le restant de farine et l'huile



Bien mélanger. La pâte doit se décoller des parois de la cuve.

- Couvrir la pâte de film alimentaire au contact (pour éviter que la pâte ne sèche en surface) et laissez pousser deux heures à température ambiante. La pâte doit avoir doublé de volume.



Filmez au contact



Au bout de deux heures de pousse à température

ambiante...

- Vous pouvez maintenant utiliser la pâte mais je vous conseille de la mettre au frais et de l'utiliser 24 à 48 h après: elle sera bien meilleure. Si vous la mettez au frais, sortez la du frigo 1 heure avant utilisation.
- Pour abaisser la pâte commencez à le faire avec le plat de la main puis aidez vous d'un rouleau à pâtisserie. Lorsque vous lui avez donné la forme que vous désirez, placez la sur une surface anti adhésive (silpat ou feuille de papier cuisson).

### **Préparation de la pizza et secret d'une bonne cuisson:**

Le petit secret de cuisson: préchauffez le four à 240° ainsi que la plaque sur laquelle vous allez déposer la pizza: c'est important car la pizza est habituellement cuite dans un four à pizza et donc déposée directement sur une pierre très chaude. Enfournez sur un plaque froide ferra que votre pizza manquera grandement de croustillant...

- Après avoir étalé la pâte sur la surface anti adhésive recouvrez la surface de sauce tomate. Disposez par dessus les ingrédients que vous avez choisis ( ici légumes confits dans l'huile, tranches fines de jambon cru et mozzarella).



Recouvrir la pâte des ingrédients de votre choix

- Glissez alors le support anti adhésif qui supporte la pizza sur la plaque du four qui est déjà à 240° et enfournez immédiatement pour 15 à 20 mn. Surveillez bien la fin de cuisson (le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre).

Et voilà votre pizza maison bien croquante!



Comment réaliser une bonne pizza



Comment réaliser une bonne pizza





Comment réaliser une bonne pizza