

LA PIZZA

- 2 recettes de pizzas -

INGRÉDIENTS POUR 2 PÂTES À PIZZA DE 150G

250 G	FARINE 0 MARINO	50 G	LEVURE DE BIÈRE
250 G	FARINE BURATTO TYPE 2	13 G	SEL DE GUERANDE
330 CL	EAU FROIDE	50 ML	HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Étape 1: Mélangez dans un premier temps la farine, la levure, et la moitié de l'eau. Lorsque la pâte est homogène, ajoutez le sel, l'huile, et le restant d'eau.

Étape 2: Travaillez la pâte pendant 10 à 12 minutes. Cessez de pétrir lorsque la pâte forme une masse compacte et brillante. *Si vous utilisez un malaxeur, la pâte doit se détacher complètement du récipient.* Une fois terminé, laissez reposer pendant 2 heures.

Étape 3: Quand la pâte a doublé de volume, réalisez une boule et laissez lever à température ambiante pendant 6 heures.

Étape 4: Étalez la pâte, et ajoutez la garniture de votre choix :

PIZZA MARGHERITA

POUR UNE PÂTE D'ENVIRON 150G :

40 G	TOMATES PELÉES SAN MARZANO	HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
40 G	MOZZARELLA	SEL
	BASILIC	

PIZZA CAPRICCIOSA

POUR UNE PÂTE D'ENVIRON 150G :

40 G	TOMATES PELÉES SAN MARZANO	OLIVES
40 G	MOZZARELLA	BASILIC
	ARTICHAUTS	HUILE D'OLIVE
	JAMBON BLANC	SEL
	CHAMPIGNONS	

Étape 5: Pour la cuisson, préchauffez le four à 260°/270°. Lorsque le bord de la pâte est dorée, sortez-la du four, elle est prête !

Buon Appetito!