

Recette de pâte à Pizza Maison + idée recette

Cette recette nécessite de s'y prendre la veille donc il faut bien anticiper le jour où vous voulez manger cette délicieuse pizza ! C'est un peu long mais je vous promets que vous ne serez pas déçus !

La recette se réalise en deux temps.

Un premier temps pour réaliser la poolish :

Temps de préparation: 1h05

Temps de repos : 1 nuit

Un deuxième temps pour la pâte :

Temps de préparation : 2h15

Temps de repos : 2h

Ingrédients pour la Poolish :

300g de farine type 55

300g d'eau tiède

2,5g de levure fraîche OU 1/2 cuillère rase de levure instantanée.

Ingrédients pour la pâte :

La poolish de la veille + 300g de Farine

30g d'eau tiède

10g de sucre

10g de sel

10g d'huile d'olive

1/2 cuillère à café de levure instantanée ou 2g de levure fraîche

La veille, préparez la poolish : il suffit de diluer la levure dans l'eau.

Mettez la farine et l'eau/levure dans un récipient ou dans la cuve d'un robot. Mélangez avec un fouet. Il faut mélanger ainsi pendant 3 ou 4 min. Cela donne une sorte de pâte liquide. Raclez la paroi de la cuve pour faire retomber dans la masse la pâte qui y reste collée, pour éviter qu'elle ne sèche durant la nuit. Laissez ensuite reposer au réfrigérateur toute la nuit avec un film étirable à la surface de la cuve. Vous pouvez aussi laisser monter la poolish pendant 4 à 5 heures à température ambiante. Mais au froid, elle montera plus lentement et pourra se garder jusqu'à 48 heures. Le lendemain, la poolish a doublé de volume et est pleine de bulles. Préparez votre pâte à pizza en ajoutant le reste des ingrédients dans la poolish. (Conseil : vous n'êtes pas obligé d'ajouter les 30g d'eau tiède, personnellement je n'en mets pas car je trouve qu'elle est déjà bien collante sans.) Pétrissez cette fois avec le crochet ou à la main pendant 10 à 15 min. La pâte va devenir douce d'apparence et un peu collante au toucher. Filmez la pâte au contact puis laissez lever 1h30 à 2 heures à température ambiante. Pour travailler, farinez bien vos mains. Prenez la pâte et sortez une boule de la taille de votre poing en l'écrasant entre l'index et le pouce. Farinez bien cette boule de pâte. Étendez-la au maximum en un cercle régulier sur un plan de travail fariné.

Conseil : Pour pouvoir glisser la pâte sur une plaque du four, le dessous de la pâte doit être bien fariné.

Idée accompagnement : Vous mettez bien évidemment les ingrédients que vous voulez ensuite sur votre pizza. Voici une recette testée et adoptée !! Ingrédients : Mozzarella de bufflonne, coppa, huile d'olive, basilic frais ou surgelé.

Versez un filet d'huile d'olive sur toute la pâte (sans en abuser évidemment), coupez et étalez des morceaux de mozzarella de bufflonne partout sur la pâte. Enfournez jusqu'à ce que la mozzarella

soit fondue. Sortir la pizza, ajoutez des morceaux de coppa et du basilic frais ou surgelé.
Renfournez quelques minutes. Et dernière astuce : cette cuisson se fait très bien aussi au barbecue !!
Savourez bien votre pizza !!