

Attention en allumant le four à pizza !

Ne pas regarder directement dans le four.
En raison de la chambre de combustion couverte, le gaz peut s'enflammer comme **des flammes vives.**

Bonjour,

Dans cette fiche conseil, tu trouveras non seulement une délicieuse recette pour une pâte à pizza longue fermentation, mais aussi quelques conseils et astuces pratiques qui rendront l'utilisation du four à pizza plus facile. Tu trouveras d'autres recettes de pizzas sur www.bettybossi.ch/fr.

Puisque c'est en forgeant qu'on devient forgeron, il est tout à fait possible que tes premiers essais ne soient pas concluants tout de suite. Mais attends un peu avant de jeter ton tablier! Car avec nos conseils et un peu d'entraînement, tu deviendras un véritable pizzaiolo.

Recette pour une pâte à pizza longue fermentation

⌚ 15 min. + 2 heures de levée
+ 24 heures de repos au réfrigérateur
+ 2 heures à température ambiante
+ 2 min. de cuisson

🌱 Végétarien / pour 4 pizzas

500 g	de farine
1½ c.à c.	de sel
⅛ de cube	de levure (env. 5 g)
3 ¼ dl	d'eau froide
2 c.s.	d'huile d'olive



1. Préparer la pâte

Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Émietter la levure et l'incorporer. Ajouter l'eau et l'huile, mélanger, pétrir pendant env. 10 min. pour former une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 2 heures.

Remplacer la farine par de la farine à pizza ou de la farine Manitoba, ou remplacer la moitié de la farine par de la farine complète.

CONSEIL: un peu de farine pour abaisser la pâte

Utilise de la farine de semoule de type «semola» ou de la semoule de blé dur. Une farine grossière évite à la pâte à pizza de coller et permet de la transférer facilement du plan de travail au four, tout en la rendant plus croustillante.

La «semola» est une farine de blé dur italienne.

Conserver la pâte à pizza

La pâte non utilisée peut être conservée 1 journée au réfrigérateur. Congeler les boules de pizza formées ou les pâtes abaissées sur une plaque. Dès qu'elles sont bien congelées, les emballer individuellement ou les mettre sous vide. Laisser décongeler toute une nuit au réfrigérateur avant de poursuivre la préparation.



2. Former des boules

Couper la pâte en quatre, former des boules à l'aide d'un peu de farine, les déposer sur une assiette. Couvrir les boules de pâte de film alimentaire et les laisser à nouveau lever au réfrigérateur pendant env. 24 heures. Ensuite, laisser reposer pendant 2 heures à température ambiante.



3. Abaisser la pâte à pizza

Aplatir les boules de pâte sur un peu de farine, les abaisser du centre vers l'extérieur, jusqu'à obtenir un diamètre d'environ 25 cm et un bord un peu épais.

*Plus de conseils
au dos* →

C'est parti

Utilise moins d'ingrédients, mais de meilleure qualité. Le fait de moins garnir la pizza permet également de la transférer facilement sur la pelle à pizza. Commence par la sauce tomate, puis ajoute les épices, le fromage et le reste de la garniture. Ajoute la roquette, le basilic et le jambon cru après cuisson.

Travailler rapidement

Plus la pizza non cuite et garnie reste longtemps sur le plan de travail, plus la pâte retient du liquide et se ramollit. Cela rend sa manipulation et le transfert de la pizza sur la pelle plus difficiles.

Préchauffer le four à pizza

Préchauffer le four à pizza à la puissance maximale pendant env. 10 min. L'espace de cuisson atteint une température d'env. 500 degrés.

Déposer la pizza sur la pelle

Transférer la pizza garnie sur la pelle n'est pas facile et demande un peu de pratique. Le mieux est d'essayer plusieurs fois avec une pizza sans garniture.

1. Saupoudrer la pelle d'un peu de farine.
2. Glisser délicatement la pelle à env. 5 cm sous la pizza.
3. Pousser la pelle vers l'avant, en la maintenant le plus à plat possible et en donnant plusieurs à-coups afin de faire glisser toute la pizza.

Conseil: saupoudrer le plan de travail et la pelle de farine de semoule, de farine pour knöpfli ou de semoule de blé dur afin d'éviter que la pâte ne colle.

Une pizza comme en Italie

Grâce aux températures élevées du four et à la plaque en pierre, on obtient une pizza croustillante en 2 min. env. À l'aide de la pelle, placer la pizza au centre de la pierre, en veillant à bien la maintenir à plat. Après environ 1 min, tourner délicatement la pizza à l'aide de la pelle et terminer la cuisson

pendant environ 1 min. La pizza est ainsi dorée de manière uniforme et croustillante.

Faire cuire plusieurs pizzas

Entre chaque cuisson, enlever la farine brûlée et les résidus de la pierre à l'aide de la brosse métallique. Ils peuvent être balayés de part et d'autre de la pierre. Pour un résultat uniformément croustillant, laisser la pierre chauffer un peu avant de passer à la cuisson suivante.

Et à part ça?

Ne pas toucher le four à pizza lorsqu'il est allumé, sa surface est chaude. Le four est exclusivement destiné à un usage en extérieur.

Nettoyage

Nettoyer la pierre à pizza uniquement à sec. La pierre se patine au fur et à mesure des utilisations. Après refroidissement complet du four à pizza, le nettoyer avec un chiffon humide et sans produit de nettoyage. Lorsqu'il n'est pas utilisé, recouvrir le four avec la housse et fermer la bouteille de gaz.

Ranger la pierre à pizza

Stocker la pierre à pizza séparément dans un endroit sec. Un peu d'humidité peut se former sous le couvercle du four à pizza, ce qui peut entraîner la rupture de la pierre à pizza sous l'effet de la chauffe. Si la pierre à pizza devient malgré tout humide, laisse-la sécher à température ambiante pendant au moins 48 heures avant de la réutiliser.

Tu trouveras d'autres conseils d'utilisation du four dans le mode d'emploi.



Amuse-toi bien!