

la recette de la pizza

ingrédients:

Pour préparer la pizza dont ils auront besoin :

- Farine du Manitoba 200 g
- 00 farine 300 g
- Eau 300 ml
- Huile d'olive extra vierge 35 g
- Sel jusqu'à 10 g
- Levure de bière fraîche 5 g
- ASSAISONNER
- Pulpe de tomate 500 g
- Fiordilatte 400 g
- Origan séché 1 cuillère
- à soupe Sel jusqu'à 1 cuillère
- Basilico
- Olio extravergine d'oliva



Préparation:

Mettez l'eau tiède dans un grand bol et émiettez la levure de bière fraîche avec le sucre et ajoutez l'huile d'olive extra vierge. Dissolvez complètement la levure puis commencez à ajouter la farine et le sel en mélangeant d'abord avec une cuillère puis Avec vos mains afin d'obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Pétrir pendant environ 10 minutes puis

transférer la pâte dans un bol bien huilé, couvrir d'un film alimentaire et laisser lever au four éteint mais avec la lumière allumée pendant environ 1 heure et demie jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Retirez la pâte du bol et étalez-la sur une plaque à pâtisserie huilée ou avec du papier sulfurisé SANS RE-MÉLANGER mais en l'aplatissant uniquement avec vos mains.

Laisser lever encore 30 minutes, puis assaisonner de tomate.

Allumez le four à 250 ° statique et, lorsqu'il est chaud, faites cuire la pizza sur la grille inférieure du four.

Cuire 10 minutes puis ajouter la mozzarella coupée en dés, déplacer la pizza sur la grille du milieu du four et poursuivre la cuisson encore 5 minutes jusqu'à ce que la mozzarella soit complètement cuite.

