



Préparer ses pizzas maison

Présenté par Sillitto Salvatore



Ingrédients pour environ 3 pizzas

- 500g de farine double
- 1 pochette de levure sèche de 11g (ou 1/2 cube de levure fraîche)
- 6g de sucre (une cuillère à café)
- 300ml d'eau froide
- 1 filet d'huile d'olive
- 10 à 15g de sel

Garniture

Un coulis de tomate type 'Passata' et de quoi garnir les pizzas selon vos préférences.

Recette À commencer la veille

A la main

1. Faire une fontaine avec de la farine et y verser au centre la levure et le sucre, dilués dans 250ml d'eau.
2. Ajouter le sel sur l'extérieur de la fontaine ainsi que l'huile d'olive.
3. Avant de pétrir, laisser un peu de farine ainsi que le solde de l'eau afin de pouvoir corriger la pâte pendant le pétrissage.
4. Pétrir le tout afin de former une pâte bien souple.
5. L'emballer dans un film alimentaire et la placer au frigo 12 à 24 heures.

Au pétrin

1. Diluer la levure dans 250ml d'eau dans le bol du pétrin.
2. Verser 1/3 de farine, le sel, 1/3 de farine, le sucre, le solde de la farine et terminer par le filet d'huile d'olive.
3. Enclencher le pétrin pendant 15-20 minutes à vitesse lente, tout en ajustant la consistance de la pâte avec le solde de l'eau dès le début.
4. La pâte doit bien se décoller des bords tout en étant encore bien souple.
5. L'emballer dans un film alimentaire et la placer au frigo 12 à 24 heures.

Envie d'en découvrir plus ?

Retrouvez nos autres recettes et conseils sur [olivert.be/conference/recettes](https://www.olivert.be/conference/recettes)



Le lendemain,

1. Sortir la pâte entre 1/2 heure et une heure avant de la retravailler légèrement.
2. L'étaler soit sur une platine à pizza, soit sur une plaque de cuisson allant au four.
3. Piquer légèrement la pâte sur la partie centrale.
4. Étaler le coulis de tomate et disposer la garniture par-dessus. Laissez faire votre imagination : mozzarella, olives, anchois, jambon, champignons, poivrons, cœurs d'artichauts, œuf... N'oubliez pas de parsemer un peu d'origan par-dessus le tout.
5. Enfournier à four bien préchauffé (300°C) avec coup de vapeur...
6. Baisser la température à 250°C. après ± une minute.
7. En fin de cuisson, vous pouvez démouler la pizza et la remettre dans le four sur la grille afin de dorer le dessous de la croûte.

Bon appétit !



Image prise durant la conférence

Envie d'en découvrir plus ?

Retrouvez nos autres recettes et conseils sur olivert.be/conference/recettes

Rue René Delhaize 160, B-6043 Ransart 071/814.998 – info@olivert.be



