

Pâte à pizza traditionnelle

L'Italie vous invite à découvrir ses secrets. Le plaisir d'une pizza-maison...

Cuisinelove <http://www.cuisinelove.com/topic/index.html>

Préparation

Préparation de la pâte fraîche :

Pour une pizza de deux personnes (ou une de grand appétit) :

Commencez par **réaliser une fontaine dans un grand saladier**, par exemple.

En son centre, placez la levure émiettée et quelques gouttes d'eau tiède pour l'y diluer du bout des doigts. Le sel, tout autour.

Une fois la levure diluée au centre, la recouvrir de farine en la poussant de l'extérieur de la fontaine vers son centre. Laissez reposer +/- 20 minutes. La surface de la farine doit se fendiller, témoignant de l'activité de la levure.

Recreusez la fontaine d'une main et commencez à y verser l'eau tiède.

Partant du centre, incorporez la farine peu à peu au liquide, en effectuant d'une main des cercles croissant, jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Renversez-la sur la table farinée et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène.

Remplacez la pâte dans le saladier. Couvrez-le d'un linge sec et laissez reposer 30-45 minutes, à l'abri des courants d'air. Lorsque la pâte a doublé de volume, elle est prête !

Il ne reste qu'à former votre pizza sur votre plan de travail avec un rouleau à pâtisserie légèrement fariné. Il n'est pas nécessaire d'en relever les bords. Ils gonfleront à la cuisson, dans le four.

Avant de garnir votre pizza, transférer la pâte sur votre platine préalablement graissée avec du saindoux ou de l'huile. La cuisson se fera dans un four préchauffé à 240 °C (ou 220 °C avec chaleur tournante), pendant 13-15 minutes. Une cuisson à four très chaud donc, et brève. Résultat léger et croustillant !

Accord Cuisinelove

Cela dépend de ce que vous mettez sur votre pâte à pizza...

- **Suggestion 1** : Harmonie en rondeur par un Côte du Rhône rouge généreux, enveloppant et peu acide, ou un Languedoc élégant

Suggestion 2 : La force tranquille, avec un Madiran, un beau Cahors, un beau Corbières ou encore un Sidi Brahim.

- **Suggestion 3** : La rencontre frontale avec des vins rosés puissants des Côtes du Rhône, ou des Chianti rouges ou des Tempranillo d'Espagne

<http://www.cuisinelove.com/topic/index.html>

Ingrédients

- 150 gr de farine de froment
- 1 cuiller à soupe d'huile d'olive
- 8 cl d'eau tiède (pas chaude, juste douce au toucher)
- une demi cuiller à café de sel
- +/- 12 gr de levure de boulanger

