

TITRE: Pizza au four à charbon au jambon de pays d'exception



Description

Cette pizza au jambon de pays d'exception cuit au four à charbon offre une saveur riche et profonde. La pâte à pizza maison donne une base croustillante et légère qui met parfaitement en valeur le jambon de pays salé et la mozzarella crémeuse. L'ajout d'une touche d'ail et de basilic frais juste avant de servir donne une finition parfaite à cette pizza de qualité restaurant à déguster chez vous.

Ingrédients

INGRÉDIENTS:

Pour la pâte à pizza :

- 500g de farine de blé
- 25 cl d'eau tiède
- 7g de levure de boulanger déshydratée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

Pour la garniture:

- 300g de jambon de pays d'exception (Comme le jambon de Parme)
- 200g de mozzarella di Bufala
- 80g de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- Un peu de basilic frais
- Sel, poivre
- Un peu de farine et d'huile d'olive pour le plan de travail

Instructions

1. Mélangez la farine et le sel dans un grand bol.
2. Dissolvez la levure dans l'eau tiède et laissez reposer pendant quelques minutes. Puis versez le tout dans le bol. Ajoutez l'huile d'olive.
3. Pétrissez la pâte pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
4. Mettez la pâte dans un bol propre, couvrez-la d'un linge propre et laissez-la lever pendant 1 heure à température ambiante.
5. Préchauffez votre four à charbon. Si vous utilisez un four traditionnel, préchauffez-le à 250°C.
6. Mettez la pâte sur une surface farinée et étalez-la en une forme ronde.
7. Étalez le concentré de tomate sur la pâte. Émincez l'ail et répartissez-le sur la pizza.
8. Disposez des tranches de mozzarella et de jambon sur la pizza.
9. Ajoutez un filet d'huile d'olive et assaisonnez avec le sel et le poivre selon votre goût.
10. Mettez la pizza dans le four à charbon et faites cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
11. Garnissez avec du basilic frais et servez immédiatement.