

# Biga bresaola

## Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

### Pour la biga

- 500 g de farine
- 250 g d'eau
- 3 g de levure fraîche

### Pour la pâte à pizza

- 125 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

## Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce tomate
- 100 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 50 g de bresaola en tranches
- 20 g de feuilles de salade mélangée
- 50 g de sauce aux 4 fromages

## Préparation de la pâte

Préparez la pâte la veille pour avoir le temps de la laisser fermenter. La recette est simple, mais fait pourtant toute la différence. Délayez tout d'abord la levure et la moitié de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète. Ajoutez ensuite la moitié de la farine tout en mélangeant bien. Versez petit à petit le reste d'eau et de farine. Mélangez pendant 3 minutes et laissez fermenter pendant 18 heures à 20 °C. Couvrez le récipient de film alimentaire, puis percez quelques trous pour laisser la biga respirer.

Une fois que la biga est prête, vous pouvez vous consacrer à la pâte. Versez la moitié de la farine dans le bol du mixeur, ajoutez la biga et mixez. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel, la levure et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez le reste d'eau et mixez le tout pendant une quinzaine de minutes. Vérifiez la consistance de la pâte. Lorsque celle-ci vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film étirable et laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Divisez ensuite la pâte en trois pâtons. Laissez à nouveau reposer pendant 2 à 4 heures avant cuisson.

## Préparation de la pizza

Abaissiez la pâte et étalez la sauce tomate en veillant à ne pas aller jusqu'au bord. Ajoutez une couche de mozzarella et faites cuire à 400 °C pendant 90 à 120 secondes dans un four à pizza professionnel. Avant de servir, garnissez votre pizza Margherita de jeunes pousses de salade et de tranches de bresaola. Terminez en répartissant la sauce aux 4 fromages. La croûte de la biga est extrêmement savoureuse, croustillante avec de jolies bulles ; vos clients vous remercieront !