



Pizza napolitaine

La vie en rose

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce aux betteraves
- 70 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 40 g d'olives taggiasca
- 30 g de chiffonnade de jambon de Parme
- 30 g de roquette fraîche
- 10 g de tomates séchées
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète de la levure. Ajoutez ensuite progressivement la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 6 à 7 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Patientez 1 minute pour que le sel s'incorpore correctement, puis versez peu à peu le reste d'eau. Mélangez pendant environ 15 minutes. Lorsque la consistance vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante (16-18 °C) pendant 12 à 18 heures. Si la levure a opéré sa magie, la pâte doit avoir au moins doublé de volume. Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer à nouveau, pendant 4 à 6 heures à température ambiante.

Sauce aux betteraves

Pelez, coupez et faites bouillir quelques betteraves fraîches. Lorsque les betteraves sont tendres, passez-les brièvement au mixeur en prenant soin d'arroser généreusement le tout d'huile d'olive vierge extra. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre frais.

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce aux betteraves à l'aide d'une cuillère à café en veillant à ne pas aller jusqu'au bord. Ajoutez la mozzarella gros brin et les olives. Faites cuire 60 à 90 secondes à 430 °C dans un four à pizza professionnel à gaz ou à bois. Si vous travaillez avec un four à sole qui ne permet pas d'obtenir ces températures, poursuivez la cuisson à 380-400 °C pendant quelques secondes supplémentaires. Une fois la pizza sortie du four, garnissez-la de jambon de Parme, de roquette et de tomates séchées au soleil. Arrosez d'huile et servez sans plus tarder.