



# Pinsa et pecorino

## Pinsa romaine

### Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 240 g chacun)

- 250 g de farine type 00
- 80 g de farine de riz
- 70 g de farine de soja
- 2800 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

### Garniture (1 focaccia)

- 100 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 90 g de tomates olivette concassées à la main auxquelles vous ajouterez une pincée de sel
- 60 g de pancetta (pour la version végétarienne, remplacez la pancetta par des olives noires)
- 40 g d'oignons rouges
- 20 g de pecorino
- 5 g de feuilles de basilic
- Huile d'olive vierge extra

### Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Mélangez les trois types de farine dans un saladier. Ajoutez la moitié du mélange de farines à la levure et mélangez brièvement. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 4 à 5 minutes environ, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Une fois que le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu. Travaillez la pâte pendant environ 15 minutes.

Laissez la pâte reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Replacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour laisser agir la levure. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler et laissez-la revenir à température ambiante.

### Préparation de la pizza

Commencez par fariner votre plan de travail, puis sortez la pâte de son récipient et posez-la sur la surface farinée. Abaissez délicatement la pâte jusqu'à lui donner une forme ovale. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire à blanc pendant 4 minutes à 280-300 °C. Au bout de 4 minutes, ajoutez la sauce tomate, la mozzarella gros brins et la pancetta, et poursuivez la cuisson pendant 4-5 minutes. Lorsque la croûte est bien dorée et croustillante, sortez la focaccia du four. Ajoutez le pecorino et quelques feuilles de basilic frais. Arrosez d'huile d'olive, et c'est prêt !