



Pizza napolitaine

Trois fromages

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 tomate
- 70 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 40 g de fromage à pâte persillée (bleu)
- 30 g de fromage fumé
- 30 g de bresaola en tranches
- 10 g de pignons de pin
- 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.

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café en veillant à bien laisser les bords intacts. Ajoutez les cubes de mozzarella, le bleu et le fromage fumé. 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. Lorsque la croûte est bien croustillante, sortez la pizza du four. Garnissez de tranches de bresaola et parsemez de pignons de pin. Un filet d'huile d'olive apportera la touche finale. Un vrai délice !