

PIZZA NAPOLITAINE

INGRÉDIENTS

PÂTE

- Farine Type 00
- Eau
- Sel
- Levure fraîche ou sèche Active
- Huile

SAUCE

- 4 tomates italiennes ou tomates San Marzano
- Basilic
- Épices
- Huile d'olive
- Sauce piquante
- Thym
- Origan
- Sel/poivre

TECHNIQUE PÂTE

- La première étape est facultative mais primordiale si tu désires faire une pizza Napolitaine et apporter une légèreté en maximisant ton réseau de gluten dans la pâte. Ça consiste à faire un poolish. En gros, un mélange 50-50 eau/farine. Pour garder ça simple 200g d'eau tiède, tu dilues 5g de levure et tu ajoutes les 200g de farine. Tu mélanges, environ 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Couvre et laisse à la température ambiante 1h et tu envoies au frigo de 16 à 24h. Tu pourras le mixer avec ta pâte par la suite. le poolish devrait représenter environ 10% de votre recette complète.
- Travailler la pâte avec le poids des aliments selon le ratio suivant; 62% d'eau, 1% de levure, 2% de sel et 1% d'huile. (si vous cuisez à 800-900, augmenter le % d'eau à 65%)
 - Vous pouvez utiliser un batteur sur socle mais ça peut être fait à la main.
 - Mettre la farine dans un bol.
 - Prendre le 1/3 de l'eau et la mettre l'amener à une température entre 90f à 100f. Mélanger la levure pour l'activer. Laisser reposer quelques minutes
 - La balance de l'eau doit être le plus froid possible.
 - Mettre le mélange d'eau et levure en premier, inclure l'eau froide, ensuite le sel et finalement l'huile sans arrêter de mélanger entre chaque étape. Je pétris de 15 à 20 minutes jusqu'à la pâte soit bien lisse.
 - Laisser lever environ 2h à température pièce. Ensuite faire des portions entre 300-350g, en faisant attention de ne pas briser le réseau glutineux et envoyer au frigo pendant 24-48h.

TECHNIQUE SAUCE

- Mettre les tomates dans un bol.
- Ajouter le basilic, thym, origan, sauce piquante, huile d'olive, sel et poivre
- Broyer le tout

TECHNIQUE CUISSON

- Régler le bbq avec une chaleur indirecte, mais aussi un panier de charbon à l'arrière.
- Ajouter une buche, des chunks de bois ou des granules sur le dessus pour créer une flamme. C'est ce qui permettra au fromage de griller.
- Faire préchauffer la plaque jusqu'à une température entre 750f-850f.
- Mettre un peu de farine sur la surface de travail.
- Sortir la pâte d'avance pour travailler une pâte température pièce.
- Étirer la pâte du centre vers les extrémités. Ne jamais utiliser de rouleau pour éviter d'éclater les bulles d'airs et les envoyer vers la croûte.
- Mettre les ingrédients sur votre pizza (ingrédients au choix).
- Mettre la pizza sur la plaque et s'assurer de ne pas rester trop loin car la cuisson ira vite.
- Environ à chaque 60-90 secondes (ou moins, restez alerte, ça va vite) faire 1/4 de tour pour uniformiser votre cuisson
- Retirer du feu et apprécier, parce que la pizza c'est la vie

**Dans le cas d'un BBQ au propane, mettre la plaque à pizza en chaleur indirect et allumer vos brûleur le plus chaud possible, si vous avez un brûleur arrière l'allumer également. Cuire de 9 à 11 minute.

** Dans le cas d'un four à pizza traditionnel préchauffer la pierre selon les recommandations du fabricant.