

Pâte à pizza napolitaine

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Repos :	20 min
Cuisson :	10 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	4

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à pizza (2 pizzas)

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pizzas Gourmandises® 185 g d'eau 250 g de farine type 00 (spéciale pizza)
50 g de farine de semoule de blé dur italienne 5 g de sel fin

Pour le façonnage et la cuisson

de la semoule extra fine

PRÉPARATION

Accessoires Durées °C Vitesse Turbo ou pétrissage

POUR LA PÂTE À PIZZA (2 PIZZAS)

Verser la levure dans le bol puis l'eau. Tiédir 25 secondes - 40°C - vitesse 2.

25 sec 40 °C 2

Ajouter la farine T00, la farine de semoule de blé dur puis le sel. Mélanger 20 secondes - vitesse 3.



20 sec 3

Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage.(sans verre doseur)



2 min Pétrissage

Placer le verre doseur dans l'orifice et couvrir avec un torchon. Laisser pousser 10 minutes.

0

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Rabattre sur le Rou'l'pat, former 2 pâtons, bouler en rentrant la pâte vers le centre avec les mains et laisser pousser 10 minutes dans le four éteint sur Silpain avec eau bouillante dans la lèche-frite (étuve).

0

Sortir les pâtons levés. Préchauffer le four à 250°C. Étaler finement les pâtons sur la Rou'l'pat au rouleau et placer sur les toiles Silpat (farine de semoule). Garnir selon votre choix: sauce tomates cuisinées, fromage râpé emmental, mozzarella, lardons fumés, jambon, gorgonzola, crème fraîche épaisse, origan sec, huile d'olive en spray etc . Cuire les pizzas 8 à 10 minutes à 250°C.(selon four)

0