



PIZZA AU FROMAGE 2 pièces

Apprendre en s'amusant
pendant le confinement

Ingrédients	Unité de mesure	Qté	MATERIEL
La pâte à pizza			
Farine	Grammes	250	8 bols pour peser les ingrédients
Levure de boulanger sèche	Sachet	1	1 bol pour diluer la levure
Eau	Mlitres	120 (50+70)	1 saladier = 1 cul de poule en cuisine
Huile d'olive	Mlitres	30	1 cuillère à café
Sel	Cuillère café	2	1 cuillère à soupe
Sauce tomate			1 spatule à plastique ou en bois
Coulis de tomate	Brique	1	1 tamis
Thym	Branches	2	1 rouleau à pâtisserie
Garniture			1 plaque de four ou 1 cercle à pizza
Emmental râpé	Grammes	300	Papier sulfurisé (papier four)
Mozzarella	Boules	2	
Olives noires	Pièce	12	



Préparer toutes les pesées dans les 8 bols



Dans un bol, diluer 50 Mlitres d'eau avec la levure de boulanger.

Remuer délicatement à l'aide de la spatule en plastique.
Laisser reposer 15 minutes.



Dans un saladier, tamiser la farine, ajouter les 70 mlitres d'eau restants, l'huile et le sel.

Mélanger à l'aide de la spatule en plastique.



=



Ajouter le bol de levure et d'eau. Mélanger en pétrissant avec vos mains.



La levure ne doit pas jamais rencontrer directement le sel = le sel tue la levure = le pain ne lèvera pas.



Pétrir avec vos mains pour obtenir une pâte homogène et non collante.




= les explications des mots techniques soulignés.






Fleurer le plan de travail =

 = jeter de la farine sur le plan de travail.



Sur votre plan de travail, Fraiser la pâte pendant 10 min.

 = écraser la pâte contre le plan de travail avec la paume de la main. La replier plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit élastique.



Former une boule et la replacer dans le saladier.


Recouvrir d'un torchon.

Laisser reposer à côté d'une source chaude 1h minimum.

La pâte doit doubler de volume.



Dégazer la pâte =

 = chasser l'air en pressant la pâte avec la bout des doigts ou le poing de votre main.



Reformer une boule de pâte.




Séparer la boule de pâte en 2 petites boules = pâtons . Les placer sur une plaque de four.

Couvrir avec un torchon. Laisser reposer 30 min.




Fleurer le plan de travail.

 = jeter de la farine sur le plan de travail.

Ecraser un pâton avec le bout des doigts.



Abaisser la pâte en la tournant au fur et à mesure afin d'obtenir un disque régulier.

 = étaler la pâte.

Recouvrir une plaque de four d'un papier sulfurisé. Faire glisser le rond de pâte sur la plaque de four.



Répartir le coulis de tomate sur la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe.

Former des cercles en partant du centre de la pâte vers l'extérieur.

Laisser une marge de 1 cm environ autour de la pâte = les trottoirs



La garnir d'emmental râpé et de morceaux de mozzarella .

Cuire à 250°C 15min.