# La délicieuse pizza maison

écrit par Karim

Parfois il faut savoir attendre la providence. Cette personne se nomme Patrice '*Merci Patrice* !'. Il m'envoi sans cesse des magazines de cuisine par WhatsApp. Et cette fois, j'ai reçu, sous forme de magasine, le récit détaillé d'un passionné de pizza.

J'ai, par le passé, essayé pleins de recettes sans succès. Et puis, j'ai classé la pizza dans le rayon 'Impossible à faire à la maison'. Ce n'est pas la pâte la cause mais le four. Pour une cuisson parfaite, outre le fait d'avoir un four à bois, il faut pouvoir atteindre une température très élevée.

Les pizzas c'est comme les pâtes fraîches, la cuisson ne dépasse jamais 90 secondes. Avec un four traditionnel, c'est impossible. En revanche, on peut s'en approcher tout en ayant une excellente pâte et une cuisson que je qualifierais de très acceptable pour un four électrique traditionnelle.

Avant d'aller plus loin, pour ceux qui le souhaitent, nous allons discuter un peu technique. Vous pouvez passer les paragraphes si vous le souhaitez ou bien continuer la lecture et ainsi acquérir quelques astuces et secrets de confection. Le diable se cache dans les détails.

Allez directement à la recette…

L'ancêtre de la pizza n'est autre que le pain azyme, une galette à base de farine complète, d'eau et quelques herbes aromatiques.

Pour réussir une bonne pizza, tout se joue aussi bien au niveau des ingrédients que dans le procédé de fabrication.

Tout d'abord, il faut choisir une farine de blé tendre, ingrédient idéal dans le processus de levage de la pâte. La qualité d'une farine reste néanmoins très subjective, la force boulangère exprimée en W, peut être un indicateur, comme le taux de cendre. Ces valeurs ne sont malheureusement pas indiquées sur les paquets de farine que nous achetons en grande surface. en revanche, si vous achetez vos farines directement au moulin ou sur Internet, vous pouvez demander ces informations. Ce qu'il faut retenir c'est que pour une bonne pizza il faut

prendre une farine dites moyenne avec une force comprise entre W180 et W260. Et pour les autres, une farine de qualité type 45.

**Concernant l'eau**, il faut bien évidemment utiliser de l'eau potable. Si elle est très calcaire, il est préférable de la faire bouillir. Personnellement, je n'utilise que de l'eau minérale en bouteille. Le pH (propriété chimique de l'eau) idéal se situe entre 6 et 7,5.

**Le sel**, il favorise le brunissement de la croûte car en freinant la fermentation, il retarde la dégradation des sucres qui sont nécessaires à la coloration. Une pâte sans sel sera molle, un peu collante et très claire. Adieu la croûte bien colorée. Une chose importante, il est fortement recommandé d'incorporer le sel le plus tard possible lors du pétrissage et surtout jamais au contact de la levure.

**La levure** dite fraîche ou levure de boulanger est la plus employée pour faire des pizzas car elle réduit considérablement le temps de travail. Point important, il faut la conserver correctement. Elle doit être de couleur beige, facilement friable et ne doit pas en émaner d'odeurs désagréable. Une question subsiste, quelle est la bonne dose de levure à utiliser ?
Cela dépend de pleins de facteurs, tels que la force boulangère de la farine, de la température de la pièce, de la saison (été ou hiver) et du résultat recherché. En règle générale, la bonne dose se situe environ à 25 g de levure fraîche par litre d'eau employé.

La pizza n'est pas une brioche ou une pâtisserie, donc pas de levure chimique.

**Faut-il ou pas ajouter de l'huile d'olive ?** ce n'est pas forcément nécessaire sauf si vous préférez avoir une pizza plus tendre et légèrement parfumée. Elle aide le gluten à plus se développer donc une pâte plus molle. Il ne faut pas en abuser, 1 à 2 cuillères à soupe par kilo de farine est amplement suffisant.

Avant de parler de cuisson, je vais tout de même aborder **la panification**. Ce sont les étapes essentielles à la fabrication des pâtes. Elle se compose d'épisodes actifs comme la préparation et d'épisodes passifs comme le repos, ce qui permet à la pâte de fermenter. Avec le temps et l'évolution des méthodes de travail, le temps de pétrissage a fortement baissé pour atteindre une moyenne de 10 minutes. Cela contribue au maintien nutritionnel de la farine.

Pour revenir à **la fermentation** (épisode actif), il existe plusieurs méthodes plus

ou moins courtes en fonction du résultat recherché. Elle jour un rôle majeur sur le résultat obtenu. Elle commence au moment où l'on incorpore la levure pour ne s'arrêter qu'au cours de la cuisson.

**Le pointage** (épisode passif) débute juste après la fin du pétrissage et dure, selon les types de pâte que l'on souhaite obtenir, de 10 minutes à plusieurs heures. Il permet à la pâte de prendre de la force, c'est à dire d'être plus élastique et moins extensible. C'est pendant cette fermentation que se développent la plupart des arômes. À la fin du pointage, la pâte à généralement triplé de volume.

**L'apprêt** (épisode passif) constitue la seconde étape de repos, elle débute juste après le façonnage du pain. Elle conditionne le gonflement de la pâte et lui donne son volume final. À la fin de l'apprêt, la pâte est prête pour la cuisson.

Je ne pouvais pas parler de pizza sans aborder la cuisson. La grande question est « *comment cuire une pizza dans un four classique ?*« . Si vous m'aviez posé la question il y a encore quelques mois, je vous aurais répondu « *c'est impossible !*« . J'avais d'ailleurs abandonné l'idée des pizzas au four traditionnelle depuis plusieurs années.

Je ne vous mentirai pas, je n'ai pas trouvé de solution miracle. En revanche, avec quelques astuces vous serez surpris du résultat. Il faut tout d'abord bien choisir le mode de cuisson, jusque-là c'est simple, il faut sans hésitation opter pour une cuisson à chaleur tournante.

La seconde astuce est de laisser monter le four en température pendant 30 minutes avec une température très élevée. Pour ma part, mon four ne dépasse pas 275°C en chaleur tournante. C'est amplement suffisant pour un résultat très satisfaisant.

La troisième astuce concerne l'humidité dans le four. Pour contrer le phénomène de pizza sèche à la sortie du four, il suffit d'ajouter un récipient avec de l'eau dans le four dès le début du préchauffage.

La quatrième astuce concerne la conservation de la chaleur. Elle est non seulement essentielle pour préserver une température élevée mais également pour votre facture d'électricité. Je vous conseille d'acheter une pierre spéciale pizza afin de préserver au maximum la chaleur du four.

La dernière astuce est de procéder à une pré-cuisson. Cela est très utile car la pâte nécessite davantage de temps de cuisson que les ingrédients.

Maintenant que j'ai perdu tout le monde, je vais passer aux différentes étapes de confection de la pâte à pizza. Je n'ai malheureusement pas, comme dans un logiciel bureautique, trouvé comment insérer un signet.

Il faut compter environ **15 minutes** pour préparer la pâte, ensuite ce ne sont que des phases de repos.

**Ustensiles nécessaires pour cette recette :**
→ 1 robot ménager
→ 1 corne de boulanger
→ Film alimentaire
→ Pas de rouleau pâtissier
→ Pierre à pizza (optionnelle, voir Ustensiles)
→ Plaque perforée anti-adhésive spéciale pizza (voir Ustensiles)

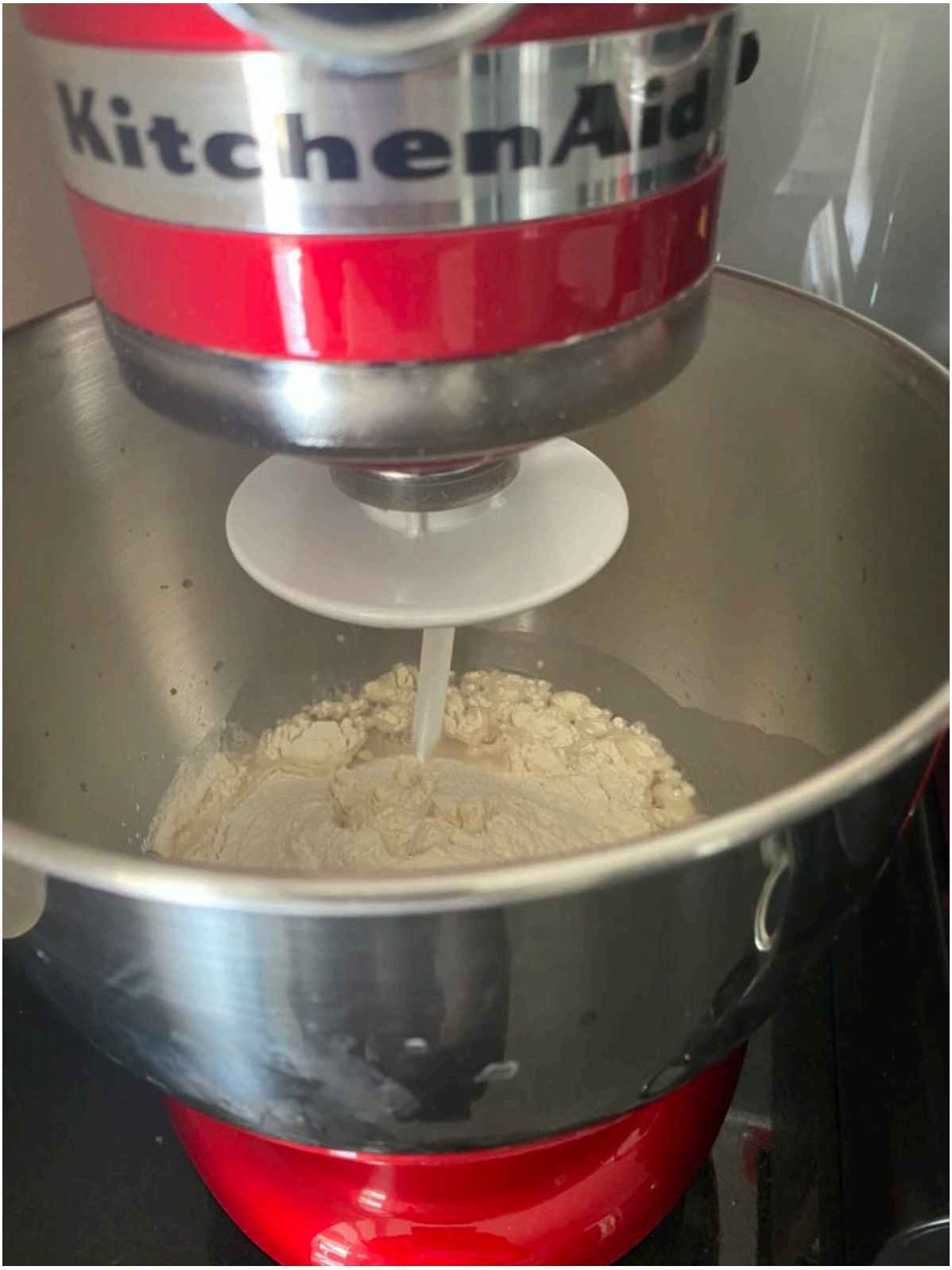
**Ingrédients pour 3 pizzas (environ 30 centimètres) :**
→ 500 g de farine (type T45)
→ 9 g de levure fraîche (ou 3 g si levure en sachet)
→ 12,5 g de sel
→ 1 CAC de sucre
→ 30 cl (300 g) d'eau de source
→ 30 g de farine de blé dur fine (optionnel)

**Étapes de préparation :**
Avant de commencer, lisez ou visualisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Dans le bol du robot, ajouter la **levure fraîche** (9 g) puis verser **15 cl d'eau tiède** et **1 CAC de sucre**. Remuer soigneusement pour obtenir une bonne dilution.

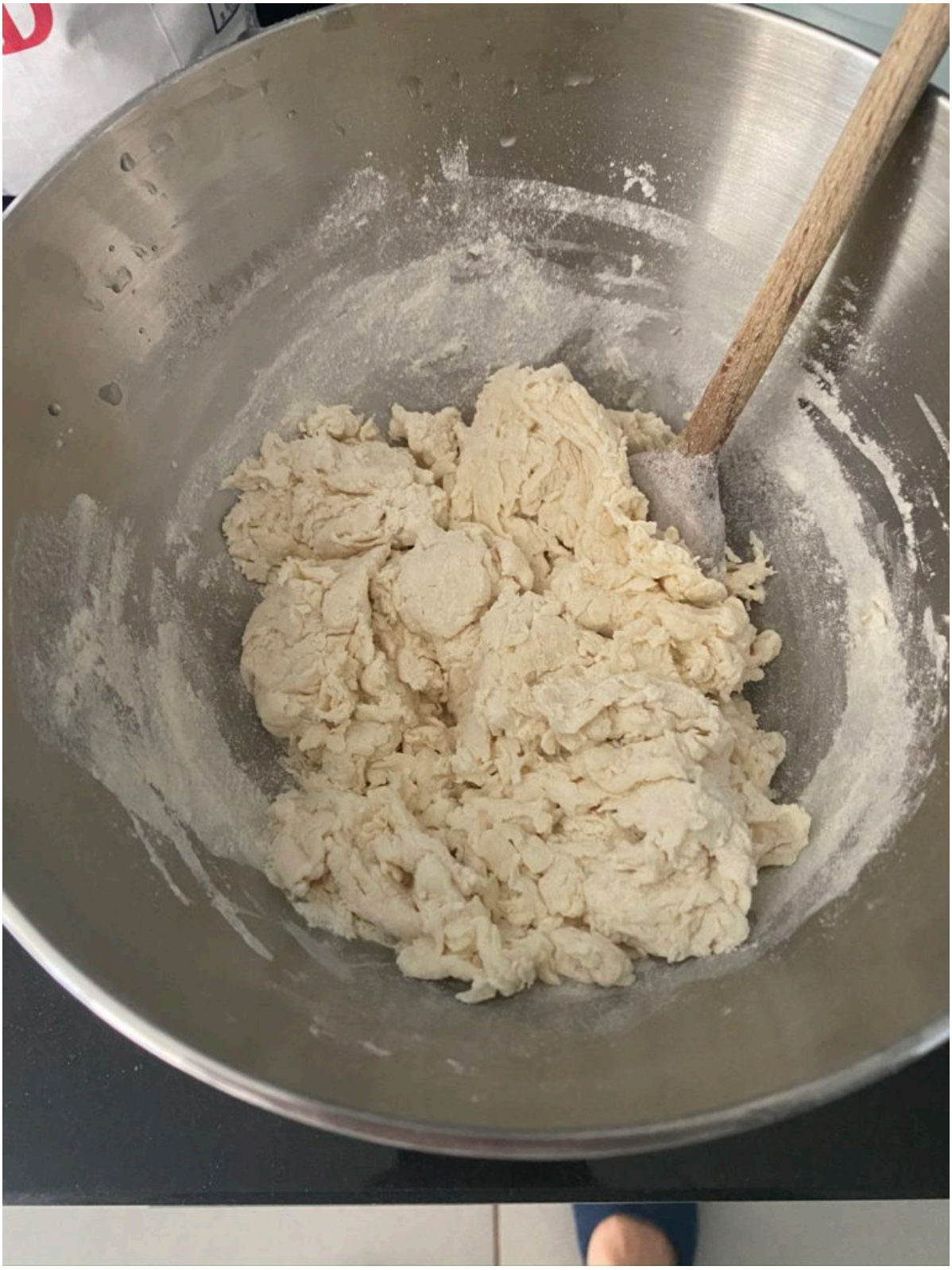
Ajouter **250 g de farine**, pétrir le temps de préparer le reste de sorte que le mélange soit homogène.

-

- 

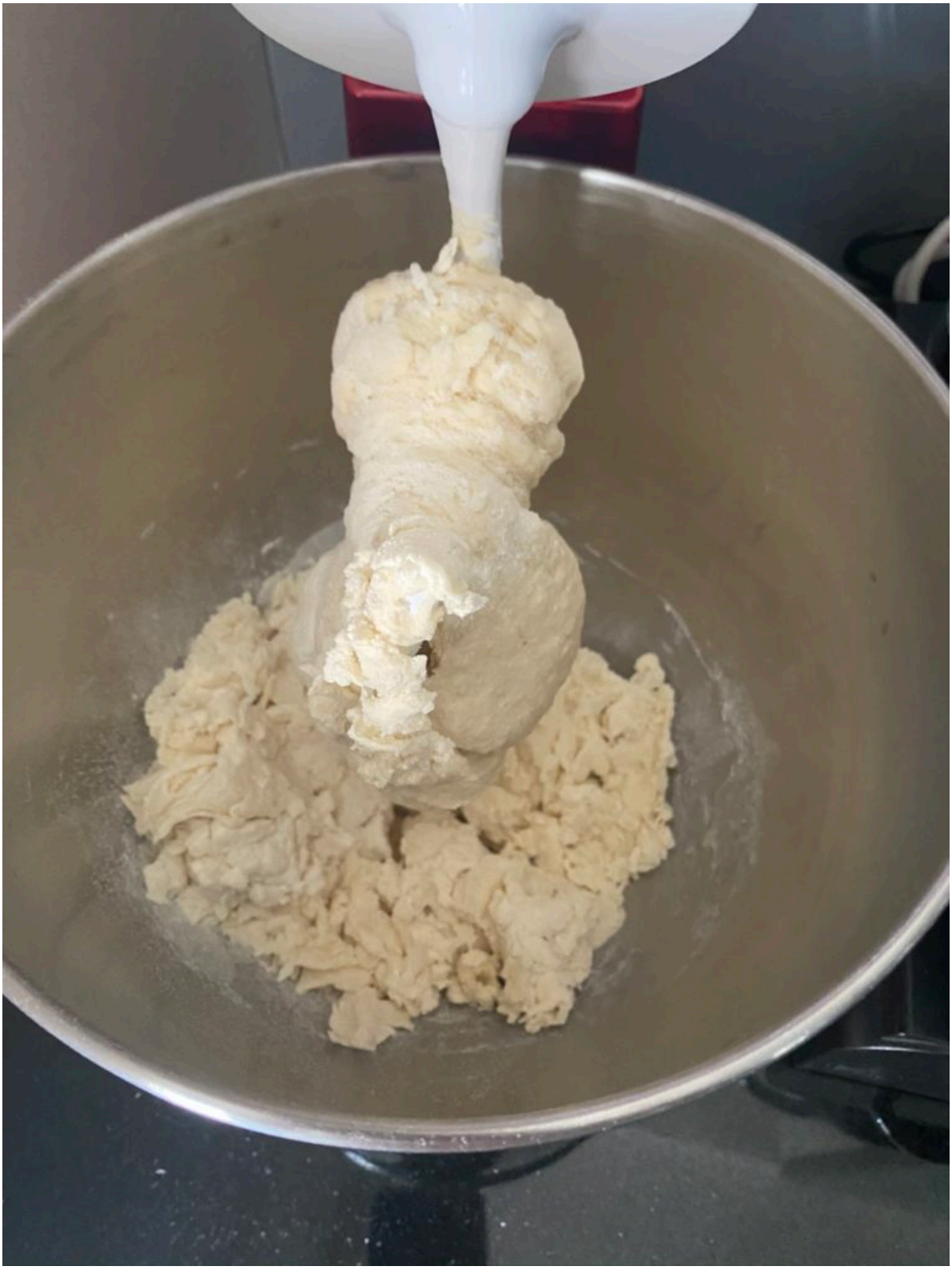

Dans un second bol, **verser 15 cl d’eau tiède et le sel** (12,5 g) puis remuer. Ajouter le reste de **la farine** (250 g) et mélanger.

-
ON/OFF

- 

Transvasez aussitôt le mélange dans le bol du robot et pétrir 5 minutes à la vitesse 1. La consistance de la pâte doit être souple, légèrement humide mais pas collante et douce au toucher. Si la pâte est légèrement collante, ajouter très légèrement de la farine. Elle doit se décoller complètement des parois de la cuve.

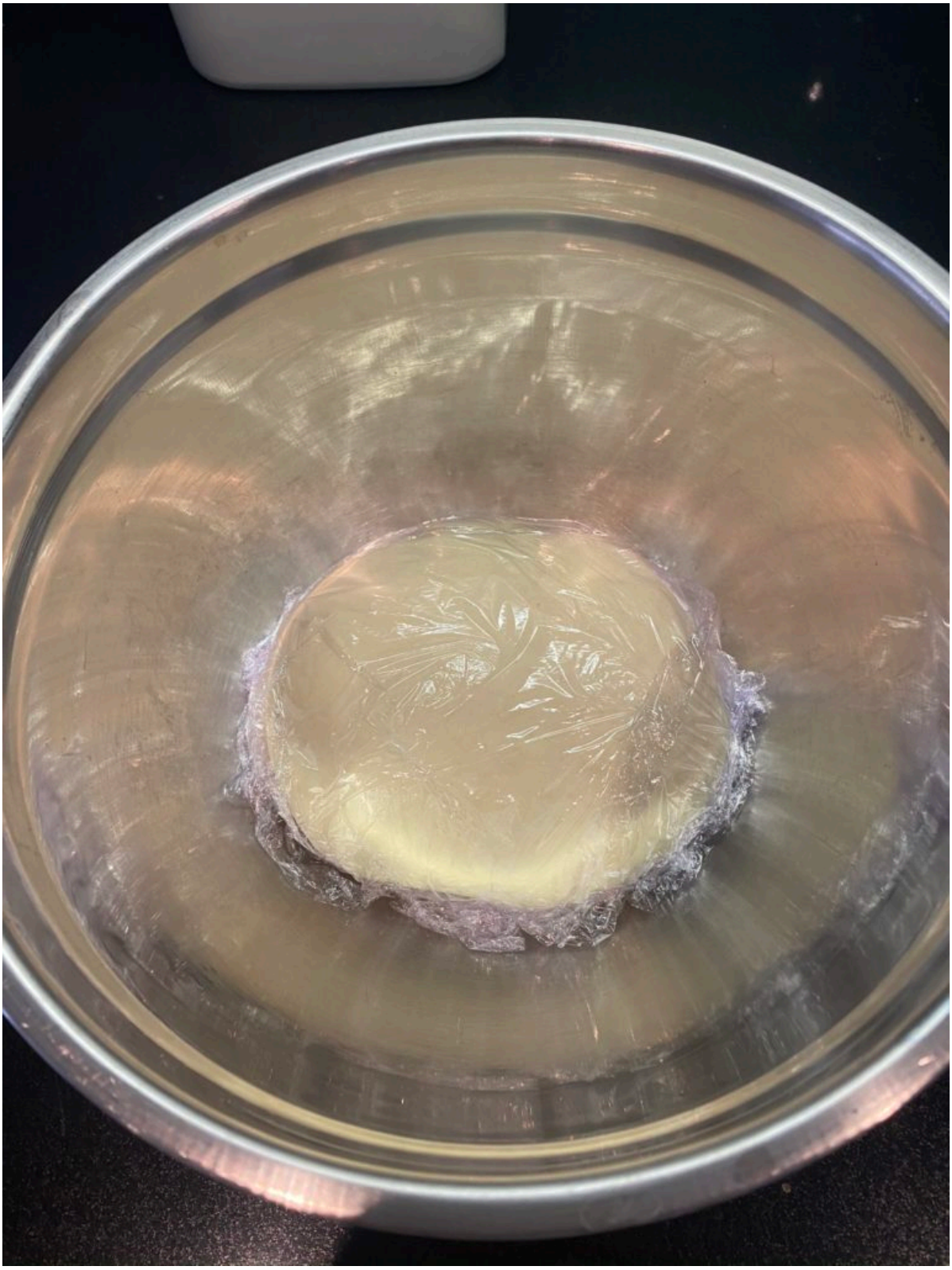
-

- 

-

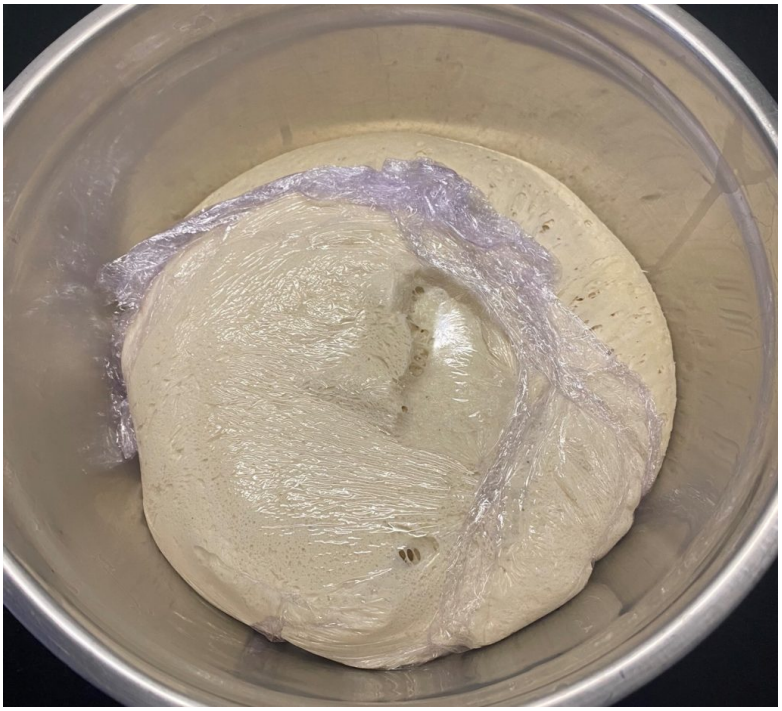
Sur le plan de travail, réaliser une boule de pâte puis déposer-la dans un bol pâtissier recouvert d’un film alimentaire au contact de la pâte et d’un linge propre sur le bol.

-

- 

Laisser reposer 20 minutes à température ambiante puis mettre le bol au frais pendant au minimum 10 heures ou idéalement toute une nuit.

2 heures 30 avant la cuisson des pizzas, sortir le bol du réfrigérateur. La pâte a dû doubler de volume.

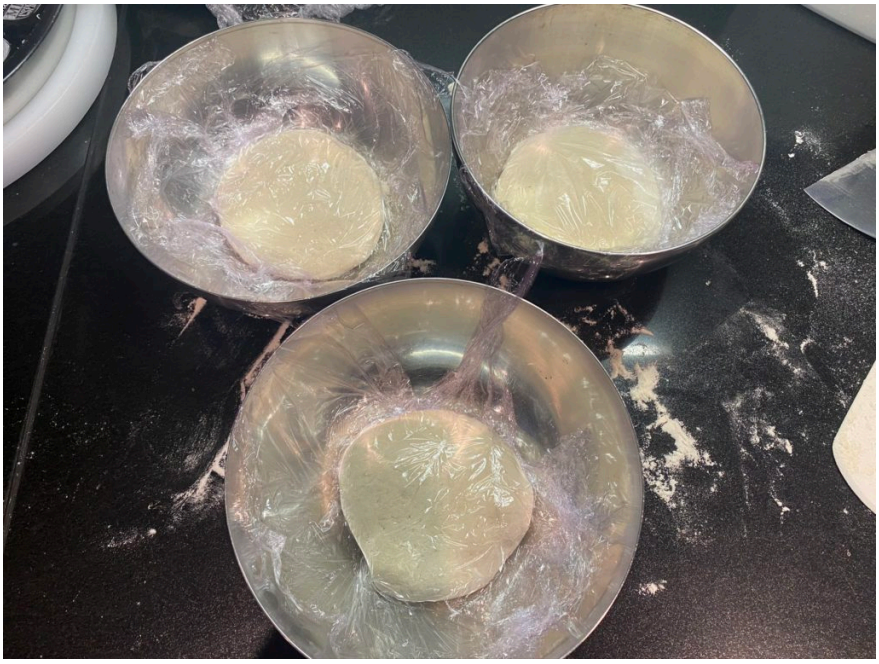


Procéder à la séparation des pâtons (boules de pâte) avec un couteau ou une corne de boulanger, chacun devant peser approximativement 270 g.

-

-

Dans 3 bols ou sur une plaque, recouvrir chaque boule de pâte d'un film alimentaire puis d'un linge propre. Personnellement, je préfère utiliser des bols car ils permettent de maintenir la forme d'une belle boule de pâte. À contrario, sur une plaque la boule de pâte à tendance à s'aplatir.
Laisser lever pendant environ 1h30 à température ambiante (pas de four préalablement chauffé ou de mode étuve). En revanche, vous pouvez les entreposer dans le four.



30 minutes avant d'enfourner les pizzas, mettre le four à préchauffer au réglage maximum. Pour moi, c'est **275°C** chaleur tournante.

Effleurer le plan de travail avec un mélange de farine et de la farine de blé dur fine.
Abaisser chaque pâton manuellement pour en faire un disque d'environ 30 centimètres. La pâte est suffisamment souple, elle s'étire vraiment très facilement.
J'utilise de la semoule de blé dur fine à la place de la farine. Cela évite de corser la pâte avec de la farine supplémentaire et ça lui confère du croquant lors de la cuisson.

-

-

-

-

-

-

N’ayant pas de four de professionnel, il faut procéder à une première cuisson. Étaler 3 CAS de sauce tomate spécialement préparée pour la pizza puis enfourner environ 5 à 6 minutes ou retirer dès les premières colorations de la pâte.
J’utilise la corne de boulanger pour m’aider à transvaser le disque de pâte sur la plaque perforée de cuisson.

-

-

Procéder, cette fois-ci, à la garniture puis enfourner de nouveau pendant environ **6 à 8 minutes**. Soyez généreux avec le fromage mozzarella râpé.
Ensuite, ajouter les ingrédients que vous aimez. A la maison, c'est très souvent la pizza aux 4 fromages. J'ajoute toujours un filet d'huile d'olive avant d'enfourner.

Si vous disposez de 2 plaques, commencez la seconde pizza.

-

-

-

-
-

À dévorer de suite…

## Informations utiles :

→ Si votre farine est de mauvaise qualité, je vous suggère l'ajout d'une cuillère à soupe d'huile d'olive avec l'eau pour aider le liage des protéines et ainsi améliorer la maille de gluten.
→ Pour la cuisson, respectez bien le temps de chauffe, c'est très important.
→ Si vous disposez d'une pierre spéciale pizza, il faut qu'elle soit bien préchauffée.
→ Assurez-vous que la garniture ne coule pas. N'en mettez pas trop.
→ Vous pouvez laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 48 heures sans problème. Je l'ai déjà fait, ça marche tout aussi bien.
→ Pour la sauce tomate, vous pouvez prendre une sauce toute prête au basilic. Je le fait quand je n'ai pas beaucoup de temps, ça fait très bien l'affaire.
→ Pour le fromage râpé, je vous suggère de ne pas utiliser du râpé classique mais de prendre du fromage râpé mozzarella.
→ Si vous comptez ajouter de la Mozzarella di Bufala, faites-le après la cuisson de la pizza.
→ J'ajoute toujours un filet d'huile d'olive pimentée fait maison après la cuisson de la pizza.
→ Si vous ne disposez pas de plaque de cuisson anti-adhésive, badigeonner la plaque de cuisson avec un peu d'huile.
→ Il est normalement conseillé de piquer la pâte, personnellement je ne le fait jamais.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …