



Pizza napolitaine



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Pizza napolitaine



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Préparation : 20 minutes
(plus 2 heures de repos et jusqu'à 5 jours de réfrigération)

Cuisson : 2 minutes par pizza

🍷 Pour 4 pizzas

Pâte

570 g de farine à pain ou de farine ordinaire forte
2 cuillères à café de sel fin
1 cuillère à café de levure sèche instantanée
1½ verre (375 ml) d'eau froide
Mélange de semoule fine à saupoudrer
(voir REMARQUE)
Un filet d'huile d'olive

Sauce

400 g de tomates broyées en boîte
1 cuillère à café de sel

Garnitures

340 g de mozzarella fraîche, égouttée, découpée en petits morceaux
Quelques feuilles de basilic
Un filet d'huile d'olive

Préparation de la pâte

1. Mettez la farine, le sel et la levure dans le bol d'un batteur électrique. Mélangez à l'aide du crochet à pétrir. Ajoutez l'eau et pétrissez à basse vitesse pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
2. Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez la pâte reposer dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.
3. Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et divisez la boule en 4 parties de 240 g chacune. Farinez légèrement vos mains, et formez une boule lisse avec chacun des morceaux.
4. Saupoudrez légèrement deux plaques de cuisson de semoule et placez les boules de pâte sur les plaques en les espaçant de 10 cm. Arrosez chaque boule d'un peu d'huile, étalez l'huile pour bien enduire la pâte. Recouvrez chaque plaque de film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, jusqu'à 5 jours au maximum.

Préparation de la sauce

1. Mixez les tomates et le sel jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Préparation de la pizza

1. Juste avant la cuisson, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la reposer, couverte, à température ambiante pendant 1 heure.

2. Environ 20 minutes avant que la pâte ne finisse de reposer, sélectionnez le réglage CUISSON AU BOIS et préchauffez le four (le préchauffage peut prendre jusqu'à 20 minutes).
3. À l'aide d'un coupe-pâte, soulevez une boule de pâte et déposez-la sur le mélange de semoule pour l'enrober. Couvrez le reste de la pâte pour en éviter le dessèchement. Pressez doucement la pâte au niveau de son centre en formant un cercle de 20 cm, en laissant un bord de 2 cm. Saupoudrez légèrement la pelle avec le mélange de semoule. Transférez soigneusement la pâte sur la pelle, en secouant doucement l'excédent de mélange de semoule.
4. Étendez uniformément un quart de la sauce sur la pâte, en laissant un bord de 1-2 cm. Répandez un quart de la mozzarella et du basilic sur la sauce.
5. Enfournez la pizza et faites-la cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit tachetée de brun et que le fromage soit fondu. Versez un filet d'huile.
6. Transférez sur une planche à découper, tranchez et servez immédiatement. Refaites la même chose avec la pâte, la sauce et les garnitures restantes.

REMARQUE : pour préparer le mélange de semoule, il suffit de mélanger de la semoule et de la farine ordinaire à parts égales. Conservez dans un récipient hermétique. Il est préférable de réfrigérer la pâte pendant 1 à 3 jours, mais elle peut être réfrigérée jusqu'à 5 jours.



Pizza à croûte épaisse



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza à croûte épaisse



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Préparation : 15 minutes
(plus 2 heures de repos et jusqu'à 24 heures de réfrigération)

Cuisson : 9 minutes par pizza

🍴 Pour 2 pizzas

Pâte

480 g de farine à pain ou de farine ordinaire forte
2 cuillères à café de sel fin
1 cuillère à café de levure sèche instantanée
1 verre (250 ml) d'eau
1 cuillère à soupe de lait
1½ cuillère à soupe d'huile d'olive, plus un filet pour arroser
Mélange de semoule fine à saupoudrer
(voir REMARQUE)

Garnitures

⅓ de verre (160 ml) [de sauce à pizza](#)
160 g de mozzarella râpée
240 g de champignons de Paris découpés en fines lamelles
125 g de mozzarella fraîche, égouttée, coupée en quartiers
Feuilles d'origan fraîches, pour servir

Préparation de la pâte

1. Ajoutez la farine, le sel, la levure, le lait et l'huile dans le bol d'un batteur électrique. À l'aide du crochet à pétrir, mélangez à vitesse moyenne pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez la pâte reposer dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.
2. Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et divisez la boule en 2 parties de 395 g chacune. Formez une boule lisse avec chacune des parties et placez-les sur une plaque légèrement huilée, espacées de 10 cm. Arrosez chaque boule d'un peu d'huile, étalez l'huile pour bien enduire la pâte. Recouvrez d'un film alimentaire et mettez au frigo pendant 12 à 24 heures.

Préparation de la pizza

1. Juste avant la cuisson, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la reposer, couverte, à température ambiante pendant 1 heure.
2. Environ 12 minutes avant que la pâte ne finisse de reposer, sélectionnez le réglage MOYEN et préchauffez le four (le préchauffage peut prendre jusqu'à 12 minutes).

3. En travaillant une boule à la fois, plongez la base de la pâte dans le mélange de semoule. Pressez doucement la pâte en formant un cercle de 15 cm, en laissant un bord de 2 cm. Étirez délicatement jusqu'à former un cercle de 25 à 30 cm.
4. Saupoudrez légèrement la pelle avec le mélange de semoule. Transférez soigneusement la pâte sur la pelle, en secouant doucement l'excédent de mélange de semoule.
5. Étendez la moitié de la sauce à pizza sur la pâte, en laissant un bord de 1 à 2 cm. Garnissez de la moitié de la mozzarella râpée et de la moitié des champignons.
6. Enfourez la pizza et faites-la cuire pendant 9 minutes ou jusqu'à ce que la base soit dorée et croustillante et que le fromage soit fondu.
7. Pour servir, garnissez de mozzarella et d'origan frais. Refaites la même chose avec la pâte, la sauce et les garnitures restantes.

REMARQUE : pour préparer le mélange de semoule, il suffit de mélanger de la semoule et de la farine ordinaire à parts égales. Conservez dans un récipient hermétique.



Pâte à pizza napolitaine



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pâte à pizza napolitaine

🕒 Préparation : 20 minutes
(plus 2 heures de repos et jusqu'à 5 jours de réfrigération)

🍴 Pour 4 boules de 240 g chacune



the Smart Oven® Pizzaiolo

Ingrédients

570 g de farine à pain
2 cuillères à café de sel fin
1 cuillère à café de levure sèche instantanée

1½ verre (375 ml) d'eau froide
Mélange de semoule (semoule et farine à pain à parts égales), pour saupoudrer
Un filet d'huile d'olive



Étape 1 - Ajoutez la farine, le sel et la levure dans le bol d'un batteur électrique. Mélangez à l'aide du crochet à pétrir. Ajoutez l'eau et pétrissez à basse vitesse pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez la pâte reposer dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.



Étape 2 - Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et divisez la boule en 4 parties de 240 g chacune. Farinez légèrement vos mains et formez une boule lisse avec chaque morceau.



Étape 3 - Saupoudrez légèrement deux plaques de cuisson de semoule et placez les boules de pâte sur les plaques en les espaçant de 10 cm. Arrosez chaque boule d'un peu d'huile, étalez l'huile pour bien enduire la pâte. Recouvrez chaque plaque de film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, jusqu'à 5 jours au maximum. Le temps de réfrigération idéal de la pâte est de 1 à 3 jours, mais il peut s'étendre jusqu'à 5 jours.



Étape 4 - Laissez reposer la pâte, encore enveloppée du film plastique, à température ambiante pendant 1 heure avant de l'utiliser. Étalez généreusement le mélange à base de semoule sur une surface propre. À l'aide d'un coupe-pâte, soulevez une boule de pâte. Couvrez le reste de la pâte pour en éviter le dessèchement.



Étape 5 - Une à la fois, déposez chacune des boules sur le mélange de semoule pour l'enrober.



Étape 6 - Pressez doucement la pâte au niveau de son centre en formant un cercle de 15 cm, en laissant un bord de 2 cm. Étirez délicatement la pâte en un cercle de 25 à 30 cm.



Pizza fine et croustillante



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Pizza fine et croustillante



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Préparation : 30 minutes (plus 2½ heures de repos)

Cuisson : 7 minutes par pizza

🍴 Pour 4 pizzas

Pâte

300 g de farine à pain ou de farine ordinaire forte
60 g de semoule fine
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de levure sèche instantanée
200 ml d'eau tiède
1½ cuillère à soupe d'huile d'olive, plus un filet pour arroser
Mélange de semoule fine à saupoudrer (voir REMARQUE)

Garnitures

1½ verre (330 ml) [de sauce à pizza](#)
320 g de mozzarella râpée
200 g de pepperoni, en fines tranches
160 g de champignons de Paris découpés en fines lamelles
120 g de jambon
½ oignon rouge finement haché
Quelques feuilles de basilic frais

Préparation de la pâte

1. Mettez la farine, la semoule, le sel et la levure dans le bol d'un batteur électrique. Ajoutez l'eau et l'huile. À l'aide du crochet à pétrir, mélangez pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
2. Placez la pâte dans un grand plat huilé et retournez-la pour la recouvrir d'huile. Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez la pâte reposer dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.
3. Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et divisez la boule en 4 parties de 150 g chacune. Formez une boule lisse avec chacune des parties et placez-les sur une plaque légèrement huilée, espacées de 10 cm. Arrosez chaque boule d'un peu d'huile, étalez l'huile pour bien enduire la pâte. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

Préparation de la pizza

1. Environ 15 minutes avant que la pâte ne finisse de reposer, sélectionnez le réglage FINE ET CROUSTILLANTE et préchauffez le four (le préchauffage peut prendre jusqu'à 14 minutes).
2. Saupoudrez une petite quantité de mélange de semoule sur le plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez une partie de la pâte pour former un cercle de 25 cm.
3. Transférez soigneusement la pâte sur la pelle, en secouant doucement l'excédent de mélange de semoule.
4. Étalez un quart de la sauce à pizza sur la base. Garnissez avec un quart de la mozzarella et un quart des autres garnitures.
5. Enfournez la pizza et faites-la cuire pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante et que le fromage soit fondu.
6. Transférez sur une planche à découper, garnissez de basilic, tranchez et servez immédiatement. Refaites la même chose avec la pâte et les garnitures restantes.

REMARQUE : pour préparer le mélange de semoule, il suffit de mélanger de la semoule et de la farine ordinaire à parts égales. Conservez dans un récipient hermétique.



Pizza cuite à la poêle



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza cuite à la poêle



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Préparation : 10 minutes (plus 24 heures de repos)

Cuisson : 18 minutes

🍴 Pour 1 pizza

Pâte sans pétrissage

- ½ verre (125 ml) d'eau
- ½ verre (80 ml) de lait
- 255 g de farine à pain ou de farine ordinaire forte
- 1½ cuillère à café de sel fin
- ½ cuillère à café de levure sèche instantanée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pour huiler la poêle
- Mélange de semoule fine à saupoudrer (voir REMARQUE)

Garnitures

- ½ verre (125 ml) [de sauce à pizza](#)
- 170 g de mozzarella râpée
- 50 g de pepperoni, en fines tranches
- 50 g de champignons de Paris découpés en fines lamelles
- ½ oignon rouge finement haché
- ½ poivron vert, finement coupé
- 1 petite saucisse italienne (douce ou épicée), sans boyau, émietée

Préparation de la pâte

1. *Mélangez l'eau et le lait dans un grand bol. Ajoutez la farine, le sel et la levure. Mélangez soigneusement avec une cuillère en bois.*
2. *Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez la pâte reposer à température ambiante pendant 12 à 24 heures.*

Préparation de la pizza

1. *Posez la pâte sur une surface bien enfarinée. Formez une boule lisse.*
2. *Versez de l'huile sur le fond de la poêle à pizza. Placez la pâte dans le plat et retournez-la pour bien l'enduire d'huile. Pressez la pâte pour l'aplatir autant que possible et étalez l'huile autour de la poêle. À ce stade, la pâte ne remplit pas la poêle. Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez la pâte reposer à température ambiante pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte ait levé et se soit étendue vers les bords de la poêle.*
3. *Environ 15 minutes avant que la pâte ne finisse de reposer, sélectionnez le réglage POÊLE et préchauffez le four (le préchauffage peut prendre jusqu'à 14 minutes).*

4. *Pressez la pâte du bout des doigts jusqu'au bord de la poêle, en faisant éclater les grosses bulles qui apparaissent et en gardant l'épaisseur aussi régulière que possible.*
5. *Étalez la sauce à pizza sur la pâte, en laissant un bord de la largeur souhaitée. Garnissez de fromage et des autres ingrédients.*
6. *Enfournez la pizza en tenant la poêle par la poignée et faites-la cuire pendant 18 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante et que le fromage soit fondu.*
7. *À l'aide de la poignée, retirez la poêle à pizza et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Laissez reposer la pizza 5 minutes dans la poêle pendant 5 minutes avant de servir.*

REMARQUE : pour préparer le mélange de semoule, il suffit de mélanger de la semoule et de la farine ordinaire à parts égales. Conservez dans un récipient hermétique.



Pizza Bianca



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza Bianca



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Préparation : 30 minutes
(plus 2 heures de repos et jusqu'à 5 jours de réfrigération)

Cuisson : 2 minutes par pizza

🍷 Pour 4 pizzas

Pâte

570 g de farine à pain ou de farine ordinaire forte
2 cuillères à café de sel fin
1 cuillère à café de levure sèche instantanée
1½ verre (375 ml) d'eau froide
Mélange de semoule fine à saupoudrer
(voir REMARQUE)
Un filet d'huile d'olive

Garnitures

180 g de crème fraîche
2 gousses d'ail écrasées
Sel pour assaisonner
Poivre noir fraîchement moulu pour assaisonner
4 pommes de terre baby Desiree
(environ 115 g chacune)
125 g de fontine râpé
2-3 brins de romarin frais cueillis avec les feuilles
Un filet d'huile d'olive
Grains de sel de mer à saupoudrer

Préparation de la pâte

1. Mettez la farine, le sel et la levure dans le bol d'un batteur électrique. Mélangez à l'aide du crochet à pétrir. Ajoutez l'eau et pétrissez *à basse vitesse pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.*
2. Couvrez le bol d'un film alimentaire et laissez la pâte reposer dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.
3. Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et divisez la boule en 4 parties de 240 g chacune. Farinez légèrement vos mains, et formez une boule lisse avec chacun des morceaux.
4. Saupoudrez légèrement deux plaques de cuisson de semoule et placez les boules de pâte sur les plaques en les espaçant de 10 cm. Arrosez chaque boule d'un peu d'huile, étalez l'huile pour bien enduire la pâte. Recouvrez chaque plaque de film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, jusqu'à 5 jours au maximum.

Préparation de la pizza

1. Juste avant la cuisson, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la reposer, couverte, à température ambiante pendant 1 heure.
2. Environ 20 minutes avant que la pâte ne finisse de reposer, sélectionnez le réglage CUISSON AU BOIS et préchauffez le four (le préchauffage peut prendre jusqu'à 20 minutes).
3. Dans un petit saladier, mélangez la crème fraîche et l'ail. Salez et poivrez.

4. *Tranchez très finement les pommes de terre à l'aide d'une mandoline trancheuse.*
5. *À l'aide d'un coupe-pâte, soulevez une boule de pâte et déposez-la sur le mélange de semoule pour l'enrober. Couvrez le reste de la pâte pour en éviter le dessèchement. Pressez doucement la pâte au niveau de son centre en formant un cercle de 15 cm, en laissant un bord de 2 cm. Ensuite, étirez délicatement la pâte en un cercle de 25 à 30 cm. Saupoudrez légèrement la pelle avec le mélange de semoule. Transférez soigneusement la pâte sur la pelle, en secouant doucement l'excédent de mélange de semoule.*
6. *Étendez un quart du mélange à base de crème fraîche sur la pâte, en laissant un bord de 1-2 cm. Disposez les pommes de terre en une seule couche sur la crème fraîche, en les faisant légèrement se chevaucher. Saupoudrez d'un quart de la fontine et du romarin.*
7. *Enfournez la pizza et faites-la cuire pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit tachetée de brun, que le fromage soit fondu et que les pommes de terre soient cuites.*
8. *Placez sur une planche à découper, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de grains de sel. Découpez et servez. Refaites la même chose avec la pâte et les garnitures restantes.*

REMARQUE : pour préparer le mélange de semoule, il suffit de mélanger de la semoule et de la farine ordinaire à parts égales. Conservez dans un récipient hermétique. Pour une cuisson uniforme, les pommes de terre doivent être tranchées très finement et transparentes. Du gruyère, du provolone ou du gouda peuvent être utilisés à la place de la fontine. Il est préférable de réfrigérer la pâte pendant 1 à 3 jours, mais elle peut être réfrigérée jusqu'à 5 jours.



Steaks de chou-fleur grillés à la sauce au citron et aux herbes



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Steaks de chou-fleur grillés à la sauce au citron et aux herbes



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Préparation : 20 minutes

Cuisson : 6 minutes

🍴 Pour 2 à 4 personnes

Sauce au citron et aux herbes

60 g de feuilles de persil plat hachées grossièrement
1½ cuillère à soupe d'aneth grossièrement haché
2 gousses d'ail hachées
1 petite échalote hachée
1 cuillère à soupe de câpres rincées et égouttées
1 cuillère à soupe de zeste de citron
1½ cuillère à soupe de jus de citron
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre fraîchement moulu
⅓ verre (80 ml) d'huile d'olive

Préparation de la sauce au citron et aux herbes

1. *Préchauffez votre four à 400 °C pendant la préparation de la sauce (le préchauffage peut prendre jusqu'à 20 minutes).*
2. *Mettez le persil, l'aneth, l'ail, l'échalote, les câpres, le zeste et le jus de citron, le sel et le poivre dans le bol d'un robot ménager. Mixez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien hachés et mélangés.*
3. *Ajoutez lentement l'huile pendant que le mixeur continue de fonctionner. Continuez pendant environ 45 secondes, en faisant une pause si nécessaire pour racler les côtés. Versez la sauce dans un petit bol, couvrez et réservez.*

Steaks de chou-fleur

1 gros chou-fleur (1 kg)
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel pour assaisonner
Poivre noir fraîchement moulu pour assaisonner

Cuisson des steaks de chou-fleur

1. *Retirez les feuilles et coupez la base du chou-fleur en laissant le trognon intact. À l'aide d'un grand couteau, coupez le chou-fleur de haut en bas en trois steaks de 2 cm de large. Badigeonnez les steaks des deux côtés avec la moitié de l'huile, salez et poivrez.*
2. *À l'aide de la poignée, placez la poêle à pizza dans le four pour la faire chauffer pendant 2 minutes. Retirez la poêle à pizza et versez l'huile restante sur le fond. Placez soigneusement les steaks de chou-fleur dans la poêle chaude et remettez-les au four. Laissez cuire pendant 3 minutes. Retournez soigneusement le chou-fleur et laissez cuire encore 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brun et bien cuit.*
3. *À l'aide de la poignée, retirez la poêle à pizza et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Servez le chou-fleur arrosé de la sauce au citron et aux herbes.*



Sauce à pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Sauce à pizza



 Préparation : 5 minutes

Cuisson : 50 minutes

 Pour 2 verres (500 ml)

800 g de tomates broyées en boîte
1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
2 gousses d'ail écrasées
½ cuillère à café de sel
1 cuillère à café d'origan séché
Une pincée de flocons de piment séchés

1. *Passez les tomates au robot ménager jusqu'à obtention d'une consistance lisse.*
2. *Faites chauffer l'huile dans une petite casserole à feu moyen. Ajoutez l'ail et cuisez en remuant à feu doux pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que l'huile soit parfumée. Ajoutez les tomates, le sel, l'origan et le piment et remuez pour mélanger.*
3. *Faites mijoter, en remuant de temps en temps, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait réduit son volume de moitié. Laissez refroidir et conservez dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à 4 jours. Tout reste de sauce peut être conservé au congélateur pendant 3 mois.*



Trucs et astuces pour une pizza parfaite



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Trucs et astuces pour une pizza parfaite

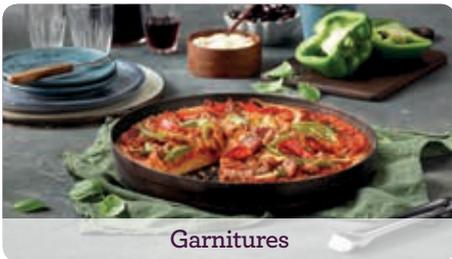


the Smart Oven® Pizzaiolo



Pâte

- Utilisez une balance de cuisine pour mesurer vos ingrédients et la pâte avec plus de précision.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez de la farine à pain ou de la farine ordinaire forte.
- Le niveau d'hydratation peut dépendre de la marque de farine que vous utilisez. Si la pâte est trop collante, ajoutez de la farine, 1 cuillère à soupe à la fois, en pétrissant bien pour l'incorporer avant d'en rajouter.
- Retirez la pâte du réfrigérateur environ 1 heure avant utilisation. La pâte peut reposer à température ambiante pendant 2 heures avant de l'utiliser.
- Utilisez un mélange à parts égales de semoule et de farine à pain pour saupoudrer le plan de travail, la pâte et vos mains.
- Essayez d'en utiliser le moins possible. Si vous mettez trop de mélange de semoule sur la base, il risque de brûler et de conférer un arrière-goût amer à votre pizza.
- La pâte à pizza peut être congelée jusqu'à 1 mois dans un récipient ou des sachets hermétiques. Décongelez la pâte à pizza toute la nuit au réfrigérateur avant de l'utiliser.
- Veillez à ce que la pelle reste froide pour que la pâte ne colle pas.



Garnitures

- Tamponnez le fromage à pâte molle à l'aide d'un papier essuie-tout pour éliminer l'excès de liquide.
- Une trop grande quantité de fromage ou de sauce peut donner à la fin une pâte molle, pas assez cuite.
- Arosez la pizza d'huile d'olive juste avant de la servir.
- Si les garnitures brûlent pendant la cuisson, ajoutez-les à la moitié du temps de cuisson.



Façonner la pizza

- **Pizza napolitaine** : avec les mains légèrement enfarinées, pressez doucement la pâte en formant un cercle et laissant un bord de 2 cm. Pressez le centre de la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. En plaçant une main à plat sur l'intérieur des bords, tirez doucement et tournez la pâte pour former un cercle. La pâte doit avoir une épaisseur d'environ 2 à 3 mm.
- **Pizza moyenne** : avec le bout de vos doigts légèrement enfarinés, pressez doucement la pâte en formant un cercle et laissant un bord de 2 cm. Pressez le centre de la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. En plaçant une main à plat sur l'intérieur des bords, tirez doucement et tournez la pâte pour former un cercle. Soulevez la pâte et passez-la doucement autour de votre poing pour l'étirer sans étirer les bords.
- **Pizza fine et croustillante** : veillez à bien saupoudrer l'espace de travail et le dessus de la pâte de mélange de semoule. Cela empêchera la pâte de coller en l'enroulant.
- **Pizza cuite à la poêle** : assurez-vous que le fond et les côtés de la poêle sont bien huilés pour éviter qu'ils ne collent. Appuyez doucement sur la pâte avec la paume de votre main pour l'aplatir. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer comme indiqué. Avant d'ajouter la garniture, étirez doucement la pâte pour remplir le plat, en la soulevant pour éliminer les bulles d'air qui pourraient être piégées en dessous.
- **Soyez rapide** : une fois que vous avez façonné la pâte, saupoudrez légèrement la pelle avec le mélange de semoule. Posez la pâte sur la pelle. Si la pâte colle, saupoudrez la pelle avec une petite quantité de mélange de semoule.
- **Consistance excessivement élastique** : si, lorsqu'on l'étire, la pâte reprend sa forme initiale, elle présente une consistance excessivement élastique. Cela est dû principalement à la teneur élevée en protéines de la farine. La meilleure façon de gérer cet excès d'élasticité est de couvrir la pâte avec un torchon humide et de la laisser reposer pendant 15 minutes. Cela détend les brins de gluten actifs qui peuvent se comporter comme de petites bandes élastiques qui tirent constamment la pâte vers l'arrière.