

Pâte à pizza rustique

Avec cette recette facile, on prépare notre pâte de pizza préférée. C'est un vrai plaisir de travailler cette pâte molle qui forme un bord bien relevé avec une croûte croustillante et une mie aérée.

Rendement : donne environ 15 oz / 425 g de pâte, assez pour deux 10-12" / 25-30 cm pizzas à pâte fine.

Timing : mélangez la pâte la veille de la cuisson au four. Puis divisez-la et laissez-la lever le lendemain, après le déjeuner. Sur la page suivante, vous trouverez un emploi du temps qui vous aidera à bien planifier votre repas de pizza. Quand il vous est impossible de mélanger la pâte à l'avance, vous pouvez choisir notre variante de la pâte à pizza rapide que vous trouverez à la fin de cette recette.



Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces	Pourcentage du boulanger
Farine tout usage non blanchie*	2 tasses, en cuillerées	234	8,25	92,9 %
Farine de blé complet	2 c. à soupe	18	0,65	7,1 %
Eau, glacée	¾ tasse	179	6,3	71 %
Levure instantanée	½ c. à café	1,6	0,06	0,6 %
Sel, de préférence sel de mer	1 c. à café	5,6	0,2	2,2 %
Huile d'olive pour pétrir la pâte et graisser les récipients				
Semoule pour enrober le dessous de la pizza (facultatif)				

* De préférence une farine non blanchie tout usage avec 10-10,5 % de protéine et contenant de la farine d'orge maltée.

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, pierre à pizza.

Mélange des ingrédients. Avant de mesurer l'eau, ajoutez de la glace et laissez-la refroidir. Entre-temps, mélangez les ingrédients secs dans un bol de taille moyenne. Fouettez ou mélangez jusqu'à homogénéité. Mesurez ou pesez l'eau glacée, ajoutez-la au mélange des ingrédients secs et mélangez avec une cuillère jusqu'à ce que toute la farine soit humidifiée, mais la pâte doit rester grumeleuse et grossièrement mélangée. Couvrez-la et mettez le bol dans le réfrigérateur pendant 20 minutes pour hydrater la farine et commencer à faire refroidir la pâte.

Étirement et pliage. Huilez légèrement avec de l'huile d'olive un bol propre, vos mains ainsi que la surface de pétrissage. Renversez la pâte hors de son bol et étirez-la en un rectangle. Pliez le rectangle en tiers comme une lettre, puis faites-la tourner et ensuite étirez et pliez la pâte de nouveau, jusqu'à ce que les quatre côtés de la pâte aient été pliés vers le centre. Répétez le tout pour les quatre côtés une deuxième fois. La pâte devrait être nettement plus ferme et plus lisse.

Réfrigération. Placez la pâte dans un bol huilé et retournez-la afin qu'elle soit légèrement enrobée d'huile. Couvrez-la et laissez-la refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins 6 heures, ou jusqu'à 30 heures.

Emploi du temps. Dans le tableau ci-dessous, choisissez la température de fermentation de la chambre de pousse et trouvez le temps correspondant pour sortir la pâte du réfrigérateur. Par exemple, si vous voulez faire cuire les pizzas à 18 heures et mettre la pâte dans la chambre de pousse à 75 °F / 24 °C, vous devez sortir la pâte du réfrigérateur 4,5 heures avant sa cuisson au four, c'est-à-dire à environ 13 heures 30.

Température de la chambre de pousse	Durée approximative dans la chambre de pousse	Quand sortir la pâte du réfrigérateur ?
70 °F / 21 °C	4 h 30 min	5 h 30 min avant la cuisson
75 °F / 24 °C	3 h 20 min	4 h 20 min avant la cuisson
80 °F / 27 °C	2 h 30 min	3 h 30 min avant la cuisson
84 °F / 29 °C	2 h 10 min	3 h 10 min avant la cuisson
Variante de pizza rapide : 84 °F / 29 °C	1 h 10 min	aucune réfrigération

Préfaçonnage des pizzas. Préparez la chambre de pousse avec de l'eau dans le récipient à eau et mettez la grille en place. Réglez le thermostat à la température indiquée dans le tableau, celle qui correspond au temps où vous voulez sortir la pâte du réfrigérateur.

Sortez la pâte du réfrigérateur, mettez-la sur une surface légèrement huilée et coupez-la avec un couteau bien aiguisé en deux morceaux. Façonnez chaque morceau en une boule en tirant tous les bords vers le haut et ensuite en les collant ensemble. Placez les boules de pâte à l'envers, avec les plis en dessous, sur un moule de 9 x 13" / 23 x 33 cm ou mettez chaque boule dans un bol.

Préchauffage du four. Mettez la pierre à pizza sur le tiers inférieur du four 1 heure avant la cuisson au four et préchauffez-la à 500 °F / 260 °C. L'objectif est d'obtenir une croûte croustillante et dorée en même temps que les ingrédients de garniture cuits à point. Si les pizzas sont bien cuites sur le dessus, mais pas assez dorées en dessous, alors mettez la pierre sur la grille inférieure la prochaine fois. Et si elles sont trop dorées en dessous avant que la garniture soit cuite, placez la pierre sur la grille supérieure.

Levée de la pâte préfaçonnée. Posez le(s) récipient(s) avec les boules de pâte dans la chambre de pousse et laissez la pâte reposer et lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Un doigt doucement pressé dans la pâte devrait faire un creux qui reste. Si la pâte a été mélangée avec de l'eau glacée et bien refroidie, les temps et les températures indiqués dans le tableau ci-dessus devraient bien correspondre.

Façonnage de la pâte. Saupoudrez de la semoule ou de la farine sur un rond de papier parchemin de 12" / 30 cm tout en laissant la partie extérieure du cercle vide. Cuire sur du papier parchemin vous permettra de garder le four propre, sans semoule brûlée et garniture coulée.

Gardez la pâte couverte pendant que vous ne la travaillez pas. Placez la boule de pâte sur la semoule avec les plis en dessous et tapotez-la avec le bout des doigts huilés pour former un disque. Étirez la pâte délicatement pour créer la bonne forme, en laissant le rebord plus épais. Assurez-vous de vraiment étirer la pâte et non d'appuyer dessus. Vous pouvez faire cela soit en étirant le dessus de la pâte avec des doigts huilés, soit en glissant le dessous de la pâte sur le dos de vos mains farinées et en étirant doucement d'un côté à l'autre. Lorsque vous avez terminé, couvrez la pizza pendant que vous façonnez l'autre boule.



Garniture et cuisson des pizzas au four. Si vous le souhaitez, couvrez les pâtes et laissez-les lever pendant 30 minutes afin de créer une pâte la plus aérée possible sur le rebord des pizzas (ceci est facultatif, mais ce temps est considéré dans l'emploi du temps). Ajoutez les garnitures et faites cuire au four sur la pierre à pizza pendant 8-10 minutes ; utilisez une pelle à pain ou l'endos d'une plaque de four pour transférer les pizzas au four. Après la moitié du temps (environ 5 minutes), faites pivoter les pizzas pour qu'elles soient dorées uniformément des deux côtés et enlevez le papier parchemin en le faisant glisser pour que la cuisson des pizzas se termine directement sur la pierre à pizza.

Variante de pâte à pizza rapide

Cette méthode crée une pâte plus chaude qui sera prête à faire cuire en seulement 2 heures. La saveur sera toujours bonne, mais pas aussi riche et pleinement développée que la version où l'on mélange la pâte à l'avance.

Utilisez les mêmes ingrédients et la même procédure que ci-dessus, mais avec de l'eau tiède, à une température d'environ 100 °F / 38 °C. Mélangez et laissez reposer à température ambiante pendant seulement 10 minutes ; oubliez le temps de réfrigération. Aussitôt après avoir étiré et plié la pâte, divisez-la en deux, formez les boules et transférez-les sur le moule ou dans les bols. Laissez lever les pâtes préfaçonnées à 84 °F / 29 °C pendant environ 1 heure et 10 minutes, puis façonnez et faites cuire au four. Si vous enlevez la levée facultative de 30 minutes après que la pâte soit étirée à sa forme finale, les pizzas peuvent être prêtes à faire cuire au four environ 2 heures après avoir mélangé la pâte.