

# Découvrez notre recette POUR LA PÂTE À PIZZA NAPOLITAINE



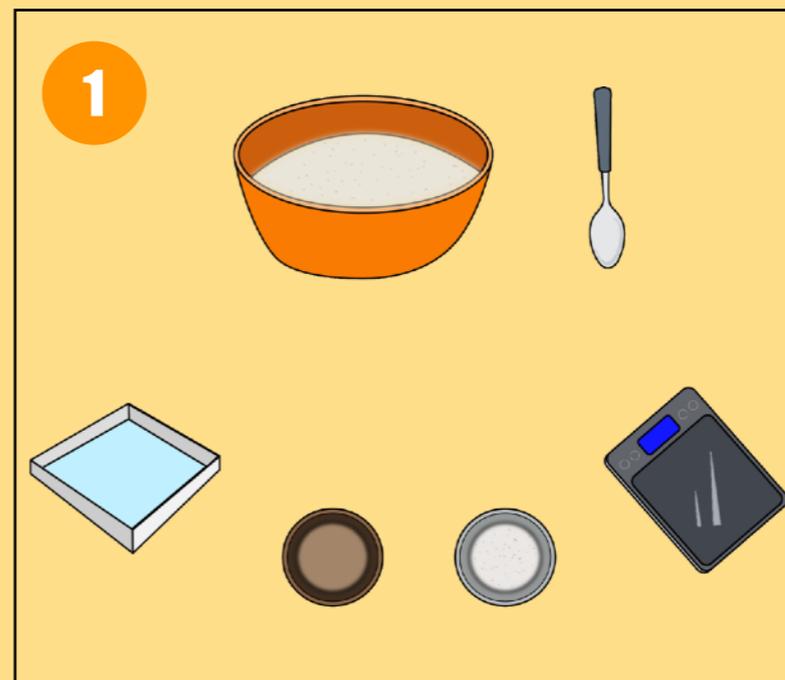
**FLAMEOVEN**<sup>®</sup>  
Authentic Wood-Fired Pizza Oven



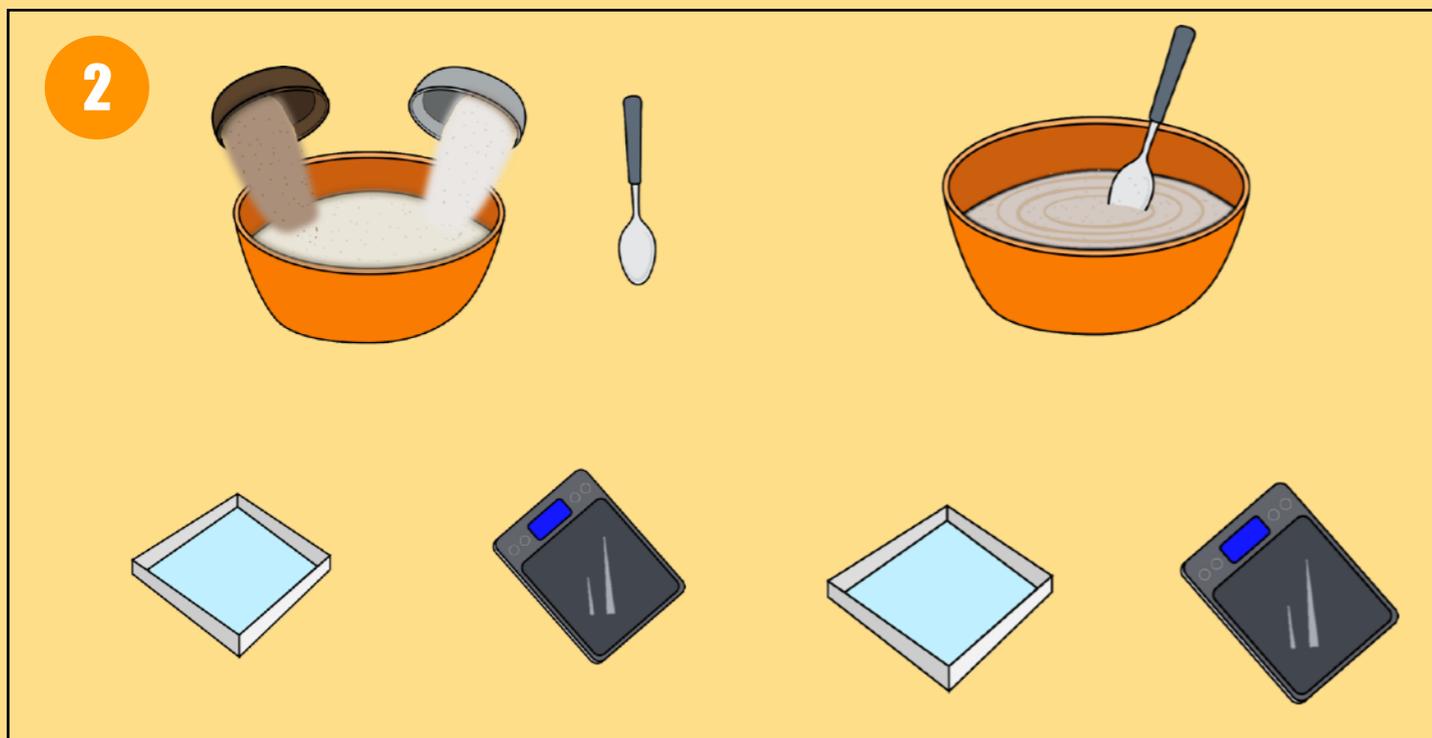
**POUR CETTE RECETTE, VOUS AUREZ BESOIN :**

- 1kg de farine
- 600ml d'eau
- 5g de levure instantanée
- 25g de sel

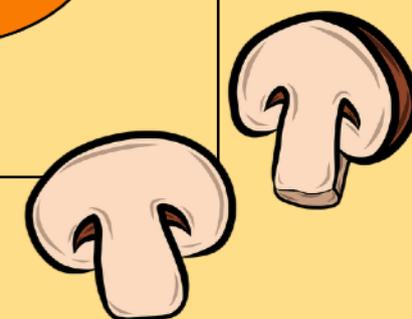
**Vous pouvez ajuster les quantités en fonction du type de farine que vous utilisez et du taux d'humidité**



**Mélangez le sel et la levure dans la farine**



**Ajoutez de l'eau**

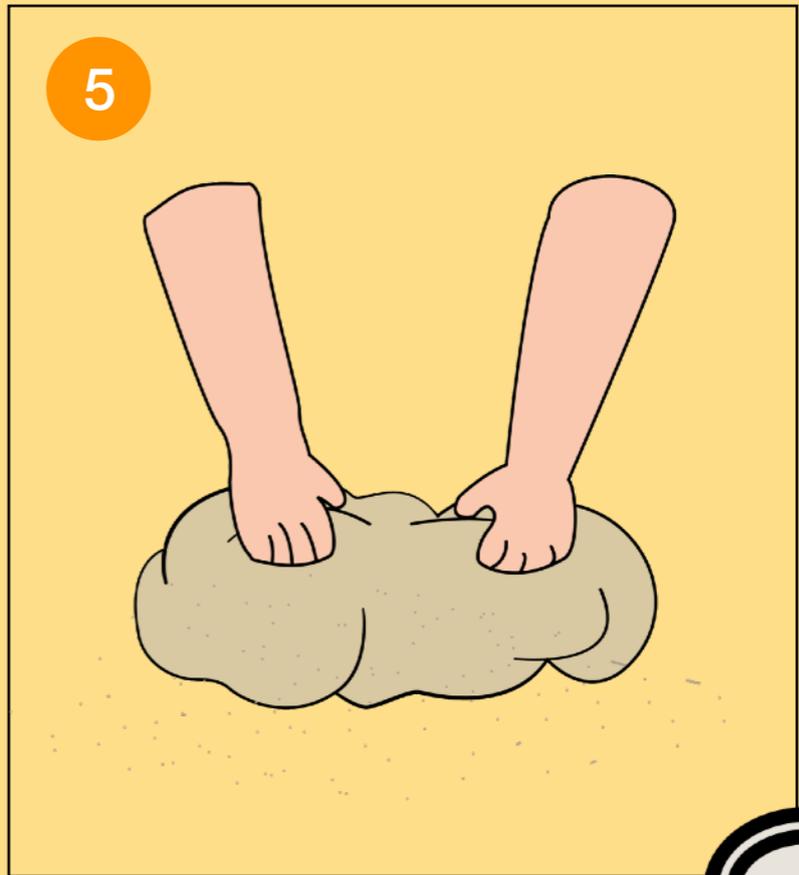




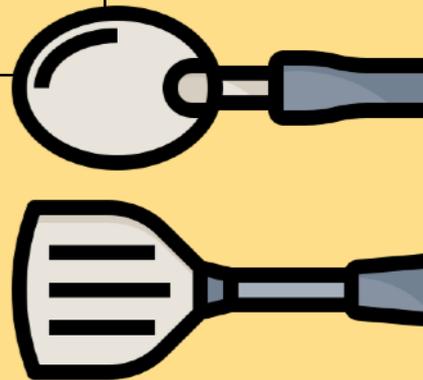
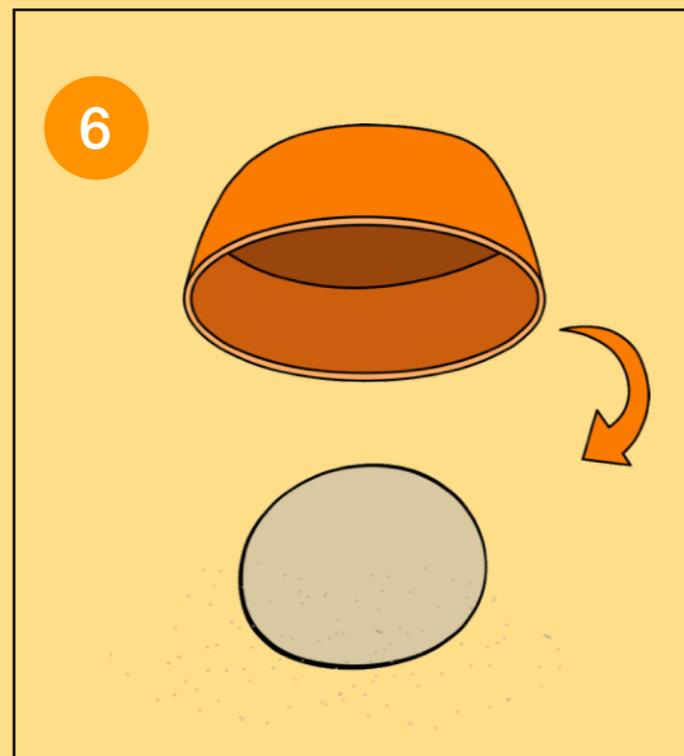
Mélangez jusqu'à ce que la pâte ne soit plus liquide



Travaillez la pâte



Couvrez la pâte et laissez reposer 10 minutes



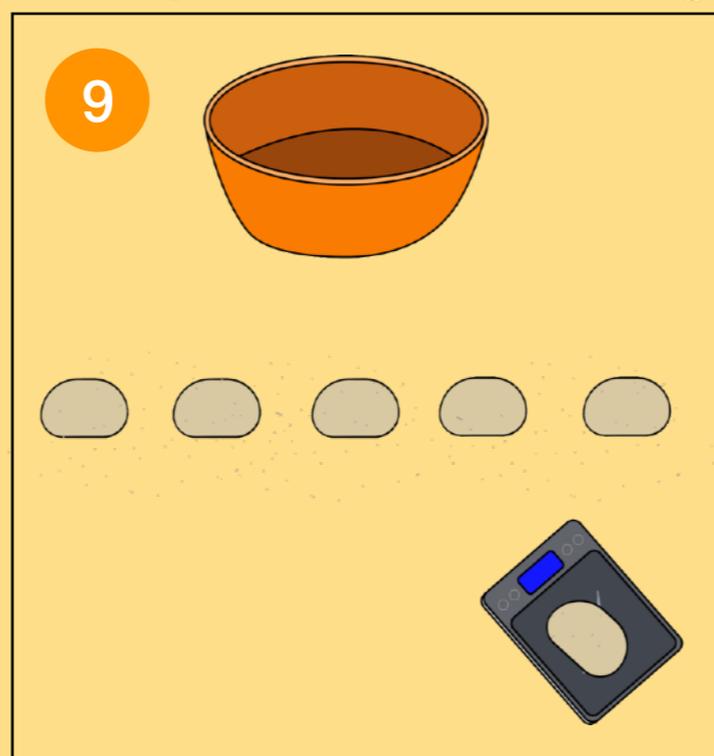
Travaillez la pâte



Couvrez la pâte avec un chiffon humide et laissez reposer 3h



Découpez des boules de 270g





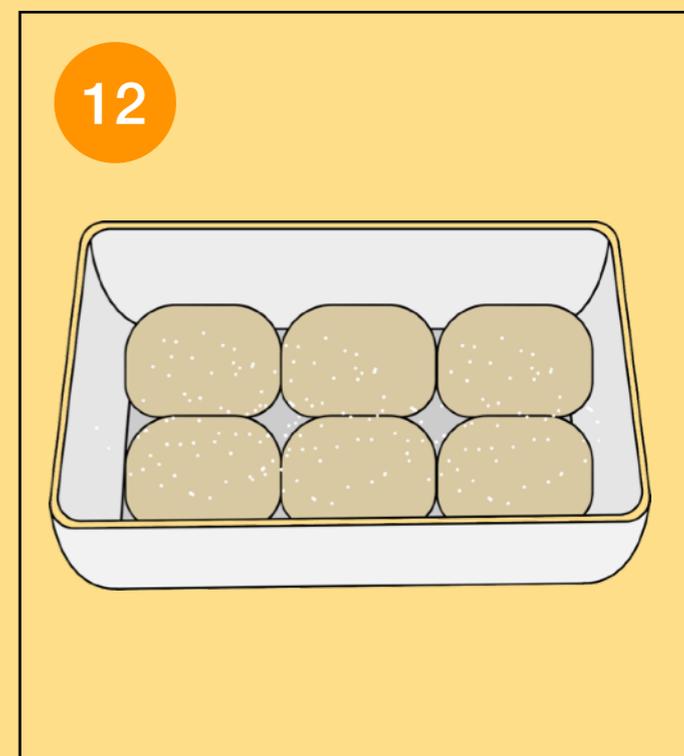
**Mettez les boules dans un tupperware et ajoutez un peu de farine**



**Laissez reposer 3-4h. Vous pouvez aussi laisser la pâte reposer au frigo pendant la nuit**



**Votre pâte à pizza est prête**

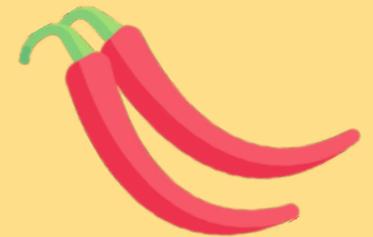




**Aplatissez le centre de votre pâton.  
Laissez une couronne sur le tour.  
Etirez votre pâte en continuant à l'aplatir.**



**Ajoutez les ingrédients :  
Sauce tomate, Mozzarella, Basilic**



**Une fois le four à 400°, mettez votre pizza  
2 min dans le four. Tournez votre pizza  
d'un quart toutes les 20 à 30 secondes**

