



The PIZZA Book

VINEICO
SELECTION

Avant que vous ne commenciez à faire de la pâtisserie, nous aimerions vous dire un grand

MERCI

Nous vous remercions d'avoir choisi VINENCO et de la confiance que vous nous accordez lorsqu'il s'agit de réaliser la pizza italienne parfaite à domicile !

Dans ce livre, nous souhaitons vous présenter les bases de la préparation d'une pizza, en commençant par la pâte à pizza, en passant par les principaux ingrédients tels que la sauce tomate et la mozzarella, et en terminant par la cuisson. Nous tenons à souligner qu'il s'agit des meilleures recettes de base, qui doivent être le point de départ de votre voyage personnel vers la pizza et vous inciter à devenir plus créatif et à créer la pizza parfaite pour vous personnellement.

Il est bien connu que les goûts diffèrent, mais une fois que vous maîtriserez les ficelles du métier et que vous saurez préparer une bonne pâte, vous deviendrez rapidement un pizzaiolo semi-professionnel et épaterez votre famille et vos amis avec vos compétences en matière de pizza.

Avec notre kit de pierres à pizza, vous avez (presque) tout ce qu'il vous faut pour une pizza parfaite - il ne vous manque plus que le savoir-faire nécessaire, un peu de créativité et bien sûr beaucoup d'amour.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de succès dans la préparation et la dégustation de vos pizzas.

Votre équipe VINENCO



Piz·za

[ˈpɪtsa]
Substantif, féminin [les]

1. Un plat sacré offert aux hommes par les dieux. Très savoureux et fromager avec une sauce tomate et des ingrédients au choix. Souvent consommé pendant les loisirs avec des amis.
2. un morceau de ciel fromageux à partager.
3. a un goût divin et est parfois considéré comme meilleur qu'une relation.

Table des matières

06 Instructions

06 Avertissement - Temps de cuisson

06 Nettoyage

10 Pâte

10 Pâte à pizza

16 Focaccia

18 Pâte à tarte flambée

24 Sauce tomate

26 Pizza

28 Pizza Margherita 

30 Pizza Marinara 

32 Pizza Salami / Diavola

34 Pizza Capricciosa / Prosciutto & Funghi

36 Pizza Quattro Stagioni

38 Pizza Prosciutto Crudo / avec Tomates Cerises et Roquette


40 Pizza Hawaïenne

42 Pizza Tonno 

44 Pizza Verdure 

46 Pizza Spinaci 


48 Pizza Quattro Formaggi 


50 Pizza Zucchine & Patate 

52 Pizza Calzone

54 Tarte Flambée

56 Tarte flambée au bacon et à l'oignon

58 Tarte flambée au fromage de chèvre & aux figues 

60 Tarte flambée au saumon, aneth & raifort 



Avertissements :

Utilisez la pierre à pizza uniquement pour cuire des pizzas, des tartes flambées ou du pain dans un four ou un barbecue. La pierre à pizza devient très chaude et peut provoquer de graves brûlures en cas de contact, même plusieurs heures après son utilisation. Pour refroidir dans le four, le gril, laissez-la sur un support résistant au feu, hors de portée des enfants.

Toujours chauffer la pierre à pizza en même temps que l'appareil, car des différences de température trop rapides peuvent endommager la pierre à pizza. Ne pas poser la pierre à pizza sur le fond du four mais toujours sur une grille. Lire en outre les avertissements du fabricant de l'appareil que vous utilisez.



Utilisation :

Four : placer la pierre à pizza sur la grille du milieu et préchauffer le four à feu vif pendant environ 25-45 minutes (selon le four, environ 250°C-300°C).



Gril : placer la pierre à pizza au milieu de la grille de manière qu'il y ait encore un peu d'espace sur les côtés pour la circulation de l'air et faire chauffer le gril pendant environ 20 minutes à une température aussi élevée que possible (325°C-350°C).



Temps de cuisson : plus la pierre est chaude, plus le temps de cuisson est court : 250°C env. 8-12 minutes | 300°C env. 5-7 minutes | 350°C env. 4 minutes.

Conseils : Garnissez la pizza directement sur la spatule à pizza farinée et faites-la glisser par un mouvement de secousse de la spatule sur la pierre à pizza chauffée. Évitez si possible d'utiliser du papier sulfurisé, car les pores de la pierre absorbent l'humidité, ce qui rend le fond de la pizza particulièrement croustillant. Après utilisation, éteindre le four ou le gril et laisser la pierre à pizza refroidir complètement dans l'appareil.



Nettoyage :

Nettoyer régulièrement la pierre à pizza à l'état sec et refroidi avec une brosse ou un chiffon sec. Un nettoyage à l'air libre par chauffage intense (pyrolyse) est également possible. Les taches superficielles peuvent être poncées à l'aide de papier abrasif.

Nettoyage humide uniquement avec de l'eau tiède du robinet sans produit vaisselle - la pierre doit ensuite sécher pendant au moins une semaine. La pierre à pizza n'est PAS adaptée au lave-vaisselle.





La pâte
à pizza

LA PIZZA PARFAITE !

La pâte à pizza est la base et le fondement de toute pizza, mais aussi certainement la partie la plus exigeante lorsqu'il s'agit de préparer chez soi la pizza italienne parfaite.

Nous souhaitons donc consacrer un peu plus de temps à cette forme d'art et vous donner tout ce dont vous avez besoin pour une préparation réussie.

INIZIAMO - COMMENÇONS !

Ingrédients pour une pâte parfaite (4 pizzas) :

625g de farine spéciale pour pizza type 550 / W

700 / type 00 / T55

2g de levure fraîche

1 cuillère à café de miel

15g de sel

375ml d'eau (tiède)

Farine (pour pétrir la pâte)



INSTRUCTIONS - PAS À PAS

- Émiettez la levure et laissez-la se dissoudre dans 375 ml d'eau.
- Si vous possédez un robot de cuisine avec un crochet pétrisseur, versez le mélange de levure dans le robot. Sinon, versez-le simplement dans un récipient dans lequel vous pouvez pétrir à la main.
- Ajoutez de la farine tamisée et du miel.
- Laissez le mélange se pétrir pendant 5 minutes à vitesse moyenne. Si vous n'avez pas de robot ménager, pétrissez à la main.
- Réduisez la vitesse de rotation de votre machine et ajoutez du sel à la pâte.
- Laissez pétrir la pâte pendant 10 minutes supplémentaires à vitesse moyenne, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ou pétrissez à la main ce que vous pouvez. À ce stade, la pâte à pizza doit avoir un aspect lisse et brillant.
- Saupoudrez maintenant votre plan de travail avec votre « farine de travail » et placez la pâte à pizza sur la surface farinée.
- Pliez la pâte plusieurs fois (voir ci-dessous, „Conseils de pétrissage“) et retournez-la. Formez un paquet rond avec la pâte.
- Remettez ensuite le paquet de pâte dans le robot ménager, sans le crochet, ou dans un autre récipient et laissez lever la pâte pendant 3-4 heures sous un torchon humide ou un film plastique.
- Une fois les 3-4 heures écoulées, placez la pâte dans un récipient huilé, recouvrez-le à nouveau d'un film plastique et laissez la pâte à pizza reposer ainsi toute la nuit au réfrigérateur.
- Sortez la pâte du réfrigérateur environ 3 heures avant de la travailler.
- Environ 30 à 60 minutes avant de garnir la pizza, préchauffez votre four ou votre gril.
- Séparez maintenant de votre pâte à pizza des morceaux d'environ 250 g chacun et étirez ou roulez les pâtons en pizzas rondes.
- Garnissez maintenant votre pizza avec les ingrédients de votre choix et mettez-la au four ou sur le barbecue.
- Finito !

LA FARINE :

Pour réaliser une pâte à pizza parfaite, on utilise de la farine de blé. Et ce, notamment en raison de sa teneur élevée en gluten. Le gluten assure en effet l'élasticité, qui est d'une importance capitale pour une bonne pâte à pizza. Il permet à la pâte de bien s'étaler et de bien lever, ce qui rend le fond de la pizza à la fois moelleux et croustillant - exactement ce que nous voulons pour notre pizza ! En raison de sa teneur élevée en gluten, la farine spéciale pour pizza de type 550 / W 700 / Tipo 00 / T55 est donc la plus appropriée. Vous trouverez la meilleure farine à pizza dans les magasins bio, en ligne ou directement dans le pays d'origine de la pizza, l'Italie !

LA LEVURE :

Les ingrédients de la pâte ont une influence sur le processus de travail de la levure. La levure ne développant son pouvoir de fermentation que dans certaines conditions, il est particulièrement important de ne pas la laisser entrer en contact avec du sel ou de l'huile, car ces deux substances ralentissent la levée de la levure. En revanche, un peu de sucre et/ou de miel favorise la fermentation de la levure.

PÉTRIR CORRECTEMENT :

Pour préparer votre pâte à pizza de manière optimale, il faut la plier plusieurs fois afin que l'air puisse pénétrer dans la pâte. Pour ce faire, il suffit de plier à chaque fois le bord de la pâte vers le centre, puis de la retourner et de l'enrouler en une boule ronde en tirant les côtés extérieurs de la boule de pâte sous celle-ci avec les deux mains. Vous vous assurez ainsi que l'air reste dans la pâte et puisse travailler - à la fin, la pâte doit être lisse, ronde et rebondie.

LA LEVÉE DE LA PÂTE :

Le plus important lorsqu'il s'agit de faire lever parfaitement une pâte à pizza, c'est le temps. Comme décrit dans les instructions étape par étape, on laisse d'abord lever la pâte pendant 3 à 4 heures en la couvrant d'un linge humide. Ensuite, la pâte est pliée et roulée comme indiqué et placée au réfrigérateur pendant 8 à 72 heures. Ce facteur temps et la longue fermentation qui en découle rendent la pâte saine et aromatique. C'est ce qui donne à la pâte son goût savoureux.

Si vous avez moins de temps, vous pouvez augmenter la quantité de levure à 15g. Ajouter 1 cuillère à café de miel ou de sucre. Cela réduira le temps de levage de la pâte à environ 2 heures. Cependant, la pâte ayant eu beaucoup moins de temps pour sécher et étant donc encore humide, il faut plus de farine pour la travailler, ce qui peut rendre la pâte plus fragile lorsqu'on la roule.

**ROULER OUTIRER
TELE EST LA QUESTION :**

Lorsqu'il s'agit de savoir si la pâte d'une pizza parfaite doit être roulée ou simplement tirée à plat, les avis sont partagés. La règle générale est la suivante : Si la pâte est roulée, la pizza sera plus fine et lèvera moins au four. En revanche, si l'on étire la pâte dans la bonne forme, la pâte reste plus épaisse et le bord de la pizza est plus aéré. La règle est donc la suivante : Votre pizza, votre choix !

LA MOZZARELLA :

Étant donné que la mozzarella, en raison de sa forte teneur en eau, se détrempe à la cuisson, il peut arriver qu'elle ramollisse le fond de la pizza en cas de cuisson prolongée. Pour éviter cela, il est préférable de couper la mozzarella en petits morceaux ou en lamelles environ 30 minutes avant la cuisson et de les laisser s'égoutter au-dessus d'une passoire.

LA BONNE TEMPÉRATURE :

La température idéale pour la cuisson des pizzas se situe en principe entre 450° et 485°. Toutefois, seul un four en pierre peut atteindre ces températures. Dans un tel four, la durée de cuisson n'est alors que de 60 à 90 secondes, ce qui est incroyable. C'est cette durée qui rend le fond de la pizza croustillant, tandis que la mozzarella reste délicieusement crémeuse sur la pizza. Ceux qui ne disposent pas d'un tel four à bois et qui souhaitent néanmoins se rapprocher le plus possible de l'expérience parfaite de la pizza seraient donc bien avisés de faire exactement ce que vous avez déjà fait : vous procurer une pierre à pizza !

La pierre étant préchauffée dans le four, elle fournit à la pizza l'apport de chaleur nécessaire par le bas, ce qui rend le fond aussi croustillant qu'un vrai four à bois. Un barbecue sphérique permet notamment d'obtenir d'excellents résultats en matière de pizza, car la température peut atteindre entre 300°C et 400°C et le goût typique du bois est également conservé.

Le temps de cuisson de la pizza est alors de 3 à 4 minutes et ne devrait pas être inférieur au résultat d'une pizzeria. Toutefois, comme la plupart des fours n'atteignent que 250°C, il est recommandé de préchauffer la pierre à pizza à la température maximale du four. Le temps de cuisson de la pizza varie alors entre 7 et 12 minutes, en fonction de l'épaisseur de la pâte. Une astuce supplémentaire pour éviter le dessèchement de la pizza lors d'une cuisson prolongée dans le four consiste à utiliser un petit récipient rempli d'eau pour augmenter l'humidité dans le four.



La Focaccia est un pain plat ligurien à base de pâte levée, qui est recouvert d'huile d'olive, de sel et, selon les goûts, d'autres ingrédients avant d'être cuit.

Une fois que l'on a goûté à ce pain moelleux, on ne peut plus s'en passer !

Recette pour une focaccia (Pâte) :

1kg de farine, lisse

11g de levure sèche (ou 22g de levure fraîche)

22g de sel

40g de sucre

680g d'eau

50g d'huile d'olive

Tomates cerises, Olives, Romarin (facultatif)

Traitement :

50g d'huile d'olive

5g de sel marin, gros

Farine

Mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre dans un grand bol. Ajoutez ensuite l'eau et l'huile d'olive et travaillez le mélange jusqu'à obtenir une pâte collante. Laissez ensuite reposer la pâte pendant 5 minutes.

Pétrissez ensuite la pâte en faisant des mouvements de pliage pendant environ 2 minutes, puis laissez-la reposer à nouveau pendant 5 minutes. Pétrissez à nouveau la pâte pendant 2 minutes, elle doit être lisse et élastique.

Couvrez ensuite la pâte d'un film alimentaire et laissez-la lever au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures. Une fois ce temps écoulé, sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la s'acclimater à la température ambiante pendant environ 2 heures.

Entre-temps, saupoudrez le plan de travail de farine et renversez la pâte dessus.

Pliez les côtés de la pâte en deux vers le centre. Retournez la pâte et formez une boule ferme. Saupoudrez ensuite la pâte d'un peu de farine, recouvrez-la d'un tissu et laissez-la reposer pendant 1 à 2 heures. Enduisez ensuite votre plaque de cuisson d'huile d'olive et placez-y la pâte. Tirez la pâte de tous les côtés pour qu'elle recouvre complètement la plaque. Arrosez la pâte d'huile d'olive et creusez des puits dans la pâte avec le bout des doigts.

Si vous voulez encore enrichir votre pâte de tomates, d'olives et de romarin, c'est le moment de le faire. Dénoyautez les olives et déposez-les avec le romarin sur la Focaccia. Répartissez les tomates sur le côté coupé de la pâte et enfoncez légèrement le tout dans la pâte. Pour finir, saupoudrez de sel et, à la moitié du temps de cuisson, enfoncez de préférence encore une fois les tomates et les olives dans la Focaccia.

En fonction de la température, cuire la focaccia au four jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. À 270°C, cela prend environ 10-15 minutes. Déguster !

Focaccia

LA PÂTE À TARTE FLAMBÉE PARFAITE

*Croustillante sous la dent
et savoureuse au goût.
Découvrez ici comment
réussir la pâte parfaite
pour ce classique alsacien !*

**Ingrédients pour une pâte à
tarte flambée parfaite (2 couches) :**
450g de farine de type 550
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 pincées de sel
200ml d'eau (tiède)

Préparation de la pâte à tarte flambée :

Mélangez la farine, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et du sel avec 200ml d'eau tiède et pétrissez le mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Recouvrez ensuite la pâte d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez la pâte enveloppée reposer pendant environ 30 minutes à température ambiante.

Coupez ensuite votre pâte en deux, roulez ou étirez les deux moitiés en fines galettes et répartissez les galettes sur deux plaques différentes. Si vous roulez la pâte, elle restera plutôt fine à la cuisson, si vous la tirez, elle montera un peu plus.

Garnissez maintenant votre tarte flambée avec les ingrédients souhaités et glissez-la dans le four préchauffé. Votre tarte flambée est prête !





Sauce tomate



LA SAUCE TOMATE PARFAITE :

Maintenant que nous avons parlé en détail de la pâte à pizza parfaite, nous ne pouvons évidemment pas oublier ce qui suit. Car ce qui est essentiel pour une délicieuse pizza, c'est bien sûr aussi ce que l'on met sur la pâte. La sauce tomate constitue littéralement la base de tous les autres ingrédients de la pizza, ce qui fait que le succès de la pizza dépend de la sauce. Il faut trouver le bon équilibre entre le sucré et l'acide, ce que les tomates apportent déjà de manière pratique.

La bonne nouvelle, c'est que la sauce tomate pour pizza italienne traditionnelle est très facile à préparer, puisqu'elle ne contient que deux ingrédients : les tomates et le sel.

Les bonnes tomates :

Vous vous demandez peut-être : „Mais quelles sont les tomates qui conviennent pour une sauce parfaite ? Les tomates cerises, les tomates charnues ou même les tomates en grappe ?“ La réponse peut surprendre, mais elle est la suivante : „les tomates en boîte“. Oui, en effet, même les créateurs de la pizza, les Napolitains, utilisent des tomates en boîte pour la préparation de leur sauce tomate pour pizza. Ces tomates sont en effet récoltées à l'apogée de leur maturité et sont ensuite mises en conserve.

En ce qui concerne le type de tomates en boîte, vous devez toutefois veiller à ce que les tomates de la sauce soient encore entières, car ce sont elles qui présentent la meilleure qualité. L'expérience montre que les tomates en boîte San Marzano, par exemple, conviennent parfaitement à la sauce pour pizza. D'autres tomates en boîte avec des tomates allongées sont de bonnes alternatives.

La sauce tomate

La sauce tomate napolitaine classique, qui sert d'ingrédient de base à presque toutes les délicieuses pizzas, est très facile à préparer et ne contient que deux ingrédients !

Ingédients pour une sauce tomate parfaite (quantité pour environ 6 pizzas) :
1 boîte de tomates pelées entières avec sauce
4g de sel (ou selon votre goût)

- Versez tout le contenu de la boîte de sauce tomate dans un bol.
- Ajoutez le sel
- Broyez ensuite les tomates à l'aide d'un mixeur plongeant. Veillez à toujours utiliser le mixeur par petites touches, afin que la sauce ne soit pas trop liquide et ne devienne en aucun cas mousseuse.
- Si vous ne disposez pas d'un mixeur plongeant, vous pouvez aussi simplement écraser les tomates avec une fourchette. La sauce sera alors un peu moins fondante, mais ce n'est pas un problème non plus.
- Terminé !

Remarque :

Si vous souhaitez ajouter un ou plusieurs ingrédients à votre sauce tomate, n'hésitez pas à laisser parler votre créativité ! Voici quelques suggestions d'ajout :

- 1 gousse d'ail
- ½ oignon
- 1 poignée de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de poivre noir

Préparation :

Hachez l'ail, l'oignon et le basilic et réduisez le tout en purée dans une casserole avec la boîte de tomates et le reste des ingrédients. Chauffez le tout dans la casserole à environ 65°C et laissez refroidir la sauce avant de l'appliquer sur la pizza ou de la conserver.

Conseil :

Si vous n'utilisez pas toute la sauce du premier coup, vous pouvez la conserver au réfrigérateur pendant environ une semaine. Vous pouvez également la congeler. Pour doser la quantité lors de la congélation, vous pouvez verser la sauce dans un moule à glaçons et, dès qu'elle est congelée, la mettre dans un sac de congélation. Ainsi, vous pouvez parfaitement rationner la quantité ! :)



PIZZA



Margherita

Le classique culinaire de la ville de Naples et la base de toutes les pizzas, à base de sauce tomate : un mélange de mozzarella crémeuse, de sauce tomate fraîche et de fond de pizza croustillant, on ne peut parler que de pizza Margherita !

Ingédients pour 1 pizza :

2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
100g de mozzarella
1 cuillère à café d'origan séché
1 poignée de basilic frais

Préparation :

Mettre la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.
Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter, et répartir sur une grande surface de la pizza.

Faire cuire la pizza au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

La sortir du four et la garnir d'origan et de basilic frais. Finito !





Marinara

Marinara

*La pizza Marinara offre
un plaisir simple mais complet,
et ce, sans fromage !*

Ingrédients pour 1 pizza :

*4-5 cuillères à soupe de sauce tomate
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'origan séché
1 poignée de basilic frais*

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.
Garnir d'ail haché et faire cuire la pizza au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer la pizza du four et la garnir d'origan et de basilic frais. Déguster !

Salami / Diavola

La fameuse pizza au salami peut être transformée en un clin d'œil en une pizza Diavola avec du salami épicé !

Ingédients pour 1 pizza :

2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
100g de mozzarella
100g de salami (salami piquant italien pour la Diavola)
1 cuillère à café d'origan séché

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.
Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir sur une grande surface de la pizza.

Répartir le salami sur la pizza et la faire cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer du four et garnir d'origan. La pizza est prête à être dégustée !





Capricciosa Prosciutto Funghi

Capricciosa / Prosciutto & Funghi

Bourrée d'artichauts, d'olives noires, de jambon, de champignons, de tomates et de basilic, cette pizza révèle une véritable explosion de saveurs dans l'assiette ! Pour la pizza Prosciutto & Funghi, il suffit d'omettre les artichauts et les olives.

Ingrédients pour 1 pizza :
 2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
 100g de mozzarella
 100g de jambon cuit
 100g d'artichauts (pour la Capricciosa)
 100g d'olives noires (pour la Capricciosa)
 1 cuillère à café d'origan séché

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.
 Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir sur une grande surface de la pizza.

Répartir le reste des ingrédients sur la pizza et la faire cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer du four, garnir d'origan et déguster !

Quattro Stagioni

On peut faire preuve de créativité lorsqu'il s'agit de la pizza Quattro Stagioni ! Chaque quart de la pizza est garni d'ingrédients différents, conformément à la tradition italienne, pour représenter les 4 saisons. Les ingrédients peuvent varier selon les goûts, mais voici un exemple :

Ingrédients pour 1 pizza :
 2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
 100g de mozzarella
 50g de champignons de Paris
 50g de jambon cuit
 50g d'olives
 50g d'artichauts
 1 cuillère à café d'origan séché

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord. Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir largement sur toute la pizza.

Recouvrir ensuite le premier quart de la pizza de champignons, le deuxième quart d'artichauts, le suivant de jambon et le dernier d'olives. De sorte que chaque quart ait une couche d'ingrédients différente.

Cuire ensuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en fonction de la température.

Retirer la pizza du four, la garnir d'origan et la Quattro Stagioni est prête !





Prosciutto Crudo

Prosciutto Crudo / avec Tomates Cerises et Roquette

Pour confectionner la pizza Prosciutto Crudo, nous associons à la pizza du jambon et du parmesan. Et pour une expérience gustative toute particulière, elle est complétée par de la roquette et des tomates cerises croquantes.

Ingrédients pour 1 pizza :
 2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
 100g de mozzarella
 20g de parmesan
 100g de jambon cru italien
 2 poignées de roquette fraîche (facultatif)
 2 poignées de tomates cerises fraîches (facultatif)
 1 cuillère à café d'origan séché

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.
 Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir sur une grande surface de la pizza.

Cuire ensuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer la pizza du four et la garnir de jambon cru, de tomates cerises et de roquette.
 Pour finir, répartir le parmesan et l'origan sur la pizza. Déguster !

Hawaïenne

Lorsque l'ananas fruité et sucré rencontre la pizza aromatique, on ne peut parler que de pizza hawaïenne !

Ingrédients pour 1 pizza :

*2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
100g de mozzarella
100g de jambon cuit
4-5 tranches d'ananas (en boîte)
1 cuillère à café d'origan séché*

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord. Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir sur une grande surface de la pizza. Répartir le jambon et l'ananas sur la pizza.

Cuire ensuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer la pizza du four, garnir d'origan et la pizza hawaïenne est prête !





Tonno

Comme son nom l'indique, la pizza Tonno est un mélange de thon et la base de margherita classique. Une belle pizza méditerranéenne qui peut encore être complétée par des oignons !

Ingrédients pour 1 pizza :

2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
100g de mozzarella
1 boîte de thon
1 gros oignon (facultatif)
1 cuillère à café d'origan séché


Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord. Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir sur une grande surface de la pizza.

Couper l'oignon en rondelles et le répartir sur la pizza avec le thon. Cuire ensuite au four jusqu'à ce que la pizza soit dorée, selon la température.

Retirer du four, garnir d'origan et servir !

Verdure 

La pizza parfaite pour tous les fans de légumes - le plaisir de la pizza italienne végétarienne ! Elle peut être préparée avec les légumes de votre choix, en voici un exemple :

Ingrédients pour 1 pizza :
 2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
 100g de mozzarella
 1 petite courgette
 1 petit poivron
 1 oignon, 1 gousse d'ail
 1 cuillère à café d'origan séché
 1 poignée de basilic frais
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Couper l'oignon en rondelles, hacher l'ail, couper les courgettes et les poivrons en fines lamelles. Astuce : pour encore plus de saveur, vous pouvez faire légèrement revenir les légumes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord. Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir sur une grande surface de la pizza.

Répartir les légumes sur la pizza et la faire cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer la pizza du four, la garnir d'origan et de basilic et finito !





Spinaci

Spinaci

*Une pizza classique
végétarienne avec une
touche d'originalité !*

Ingrédients pour 1 pizza :

*2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
70g de mozzarella
100g de feta (fromage de brebis)
150g de feuilles d'épinards
1 gousse d'ail
1 cuillère à café d'origan séché*

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.
Couper la mozzarella en fines tranches ou émietter et répartir sur une grande surface de la pizza.

Répartir les feuilles d'épinards, la feta et l'ail haché sur la pizza et faire cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer la pizza du four, la garnir d'origan et la déguster !

Quattro Formaggi

Un rêve pour tous les amateurs de fromage ; car ici, 4 fromages différents se fondent en une expérience de pizza de première classe ! Les variétés de fromage peuvent être choisies librement, en voici un exemple :

Ingédients pour 1 pizza :
 2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
 45g de mozzarella
 45g de parmesan
 45g de gorgonzola doux
 45g de provolone
 1 cuillère à café d'origan séché

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.
 Répartir les 4 fromages sur une grande surface de la pizza.

Cuire ensuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer la pizza du four, la garnir d'origan et basta !



Quattro
Formaggi

Zucchini & Patate

Zucchini & Patate

Un autre grand succès de la pizza végétarienne, dans laquelle on n'utilise exceptionnellement pas de sauce tomate, mais des pommes de terre et des courgettes !

Ingrédients pour 1 pizza :
 100g de mozzarella
 3 pommes de terre cuites
 1 courgette
 1 cuillère à café d'origan séché

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Découper les courgettes et les pommes de terre cuites en fines tranches. Si vous le souhaitez, vous pouvez également faire légèrement revenir la courgette avant de la placer sur la pizza.

Recouvrir la pâte à pizza terminée de mozzarella, en laissant le bord libre. Étaler ensuite les tranches de pommes de terre cuites ainsi que les tranches de courgette sur la pizza.

Cuire ensuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, selon la température.

Retirer la pizza du four, la garnir d'origan et la pizza végétarienne est prête.

Calzone

Croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur - il s'agit d'une calzone italienne classique ! Dans cette variante spéciale, la pizza est en effet pliée. Les ingrédients peuvent varier au gré des envies, en voici un exemple :

Ingrédients pour 1 Calzone :

2-3 cuillères à soupe de sauce tomate
80g de mozzarella
100g de ricotta
100g de jambon
50g de champignons de Paris
1 cuillère à café d'origan séché

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Recouvrir la pâte à pizza finie de sauce tomate, sans toutefois en mettre sur le bord.

Garnir ensuite la moitié de la pizza de mozzarella, de ricotta, de jambon et de champignons et assaisonner selon les goûts.

Rabattre ensuite la moitié supérieure de la pizza, non garnie, sur la moitié garnie. Poser ensuite le bord de la moitié inférieure sur la pâte rabattue et presser pour être sûr que la calzone adhère.

En fonction de la température, faites cuire la calzone au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée - retirez-la du four et dégustez-la !



Calzone

Tarte flambée



Tarte flambée au bacon et à l'oignon

*La tarte flambée originale
au bacon et à l'oignon - un plat
délicieux et simple de
tarte flambée à la
mode rustique !*

Ingédients pour 1 tarte flambée :

2 oignons
100g de lard
120g de crème fraîche.
100g de crème fraîche
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche / la crème aigre et la crème fraîche avec du sel et du poivre.

Épluchez l'oignon et coupez-le en petits morceaux. Couper le bacon en petits cubes. Chauffer maintenant l'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon. Badigeonner ensuite la pâte avec le mélange crème fraîche/crème aigre et répartir l'oignon et le bacon sur la pâte.

Faire cuire la tarte flambée au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en fonction de la température. C'est prêt !

Tarte flambée au fromage de chèvre & aux figues

Une tarte flambée classique - et pourtant très différente. Laissez-vous séduire par cette variante fraîche et variée !

Ingrédients pour 1 tarte flambée :

150g de fromage de chèvre frais
150g de crème fraîche
4 figues
1 oignon rouge
30g de noix (facultatif)
1 cuillère à soupe de miel (facultatif)
1 pincée de sel, 1 pincée de poivre

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Faire caraméliser les noix avec le miel dans une poêle chaude à feu moyen. Mettre les noix de côté et les laisser refroidir. Hachez-les ensuite grossièrement.

Couper les figues et le fromage de chèvre en tranches et l'oignon en fines rondelles.

Assaisonner la crème fraîche avec un peu de sel et de poivre et la répartir uniformément sur la pâte. Répartir le reste des ingrédients sur la pâte et mettre au four.

En fonction de la température, faire cuire la tarte flambée au four jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Déguster !





Tarte flambée au saumon, aneth & raifort

Ici, le fond croustillant rencontre une couche crémeuse de crème et de raifort et du saumon tendre.

Composition pour 1 tarte flambée :

2 tiges de poireau
300g de saumon fumé en fines tranches
1 gobelet de crème aigre
2 oignons rouges
1 bouquet d'aneth
2 cuillères de raifort
2 cuillères à café de jus de citron
1 pincée de sel, 1 pincée de poivre

Préparation :

Placer la pierre à pizza au milieu de la grille et préchauffer le four ou le barbecue à la puissance maximale jusqu'à ce que la température maximale soit atteinte.

Couper le poireau et l'oignon en rondelles. Mettre les deux sur une passoire et les arroser d'eau bouillante.

Hacher finement l'aneth. Mélanger la crème aigre avec la moitié de l'aneth, le raifort et 2 cuillères à café de jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre.

Répartir uniformément le mélange de crème aigre avec le poireau et les oignons sur la tarte flambée, puis enfourner pour 10-15 minutes.

Recouvrir la tarte flambée de saumon et la faire cuire encore 3-4 minutes.

Saupoudrez le reste d'aneth et servez !

VINEICO
SELECTION



*World of Premium
Kitchen and Bar Accessories*

Mentions légales

www.VINEICO.com

© 2021 PLConcepts GmbH & Co. KG
Oberlaaer Strasse 70, 1100 Vienne
Autriche
Édition : première édition

L'ouvrage, y compris son contenu, est protégé par le droit d'auteur. Toute utilisation est interdite sans l'accord écrit de l'auteur. Cela vaut en particulier pour la reproduction électronique ou autre, la traduction, la diffusion et la mise à disposition du public.

N'hésitez pas à nous évaluer !

Nous serions très heureux si vous nous laissiez une petite évaluation sur Amazon !
Pouvons-nous encore améliorer le set de pizzas ou le livre de pizzas ?

N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires sur support@pl-concepts.com.
Nous sommes toujours heureux d'avoir des nouvelles de nos clients !
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre pierre à pizza !

Votre équipe Vinenco



www.VINEICO.com