



pinsa romana



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

580 grammes de farine

435 ml d'eau tiède

2 grammes de levure déshydratée

10 grammes de sel

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

garnitures au choix (p. ex. sauce tomate et mozzarella)

Méthode de préparation

- 1.** Versez la farine dans un récipient. Ajoutez l'eau. Mélangez bien le tout et laissez reposer pendant une demi-heure. Ajoutez la levure déshydratée. Au robot ménager (avec le crochet à pâte), pétrissez la pâte à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Ajoutez le sel et l'huile d'olive et continuez à pétrir pendant 5 minutes. Graissez un grand récipient d'huile d'olive et versez-y la pâte. Utilisez éventuellement un coupe-pâte pour bien racler toute la pâte.
- 2.** Appliquez la méthode du « stretch & fold » (Les mains mouillées, tirez le sommet de la pâte vers le haut et pliez-la en deux. Tournez la pâte, tirez le sommet vers le haut et pliez-la à nouveau en deux.
Répétez cette opération pendant quelques minutes.). Couvrez et laissez gonfler pendant une heure. Répétez la méthode du « stretch & fold ». Couvrez à nouveau et réservez au réfrigérateur pendant 1 à 3 jours pour laisser gonfler la pâte.
- 3.** Sortez la pâte du réfrigérateur. Graissez légèrement votre plan de travail d'huile d'olive et versez-y la pâte. Divisez-la en 4 portions. Étirez légèrement chaque portion de pâte et repliez-la vers l'intérieur. Tournez, répétez. Tournez, répétez.
- 4.** Confectionnez une boule. Couvrez les boules et laissez-les gonfler pendant 3 heures à température ambiante. Saupoudrez votre plan de travail de farine. Avec les doigts, pressez la pâte pour lui donner une forme ovale. Utilisez les garnitures de votre choix (préférez la simplicité, ce sera déjà délicieux avec de la sauce tomate et de la mozzarella) et aspergez d'huile d'olive. Faites cuire pendant \pm 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.



5. Garnissez de basilic frais.