

La Pizza Napolitaine Authentique : Recette Traditionnelle

L'évolution du four et la cuisson

- La pizza napolitaine tire sa perfection d'une cuisson à très haute température (400-450°C).
- L'évolution des fours, du traditionnel four à bois aux fours électriques haute performance, permet aujourd'hui de reproduire cette saisie rapide à domicile.
- La clé est une cuisson éclair (60 à 90 secondes) pour obtenir une croûte alvéolée et un cœur fondant.

Ingrédients (pour 4 pizzas)

- 800g de farine de type 00 (force W 280-300)
- 500ml d'eau à température ambiante
- 20g de sel marin
- 2g de levure fraîche de boulanger
- 400g de tomates San Marzano concassées
- 400g de mozzarella di bufala
- Feuilles de basilic frais
- Huile d'olive extra vierge

Matériel nécessaire

- Pétrin ou grand saladier
- Balance de précision
- Pierre à pizza ou four à pizza portable
- Pelle à pizza
- Coupe-pâte

Étapes de préparation

- Dissoudre la levure dans l'eau, ajouter progressivement la farine, puis le sel.
- Pétrir pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse, élastique et non collante.
- Laisser reposer la pâte sous un linge humide pendant 2 heures à température ambiante.
- Former 4 pâtons de 250g et laisser maturer 8 à 24 heures au réfrigérateur.

- Étaler le pâton à la main en partant du centre vers les bords pour former le 'trottoir' (corniche).
- Garnir avec la tomate, la mozzarella, le basilic et un filet d'huile d'olive.

Conseils de cuisson

- Préchauffer votre four à la température maximale pendant au moins 45 minutes.
- Si vous utilisez une pierre à pizza, placez-la en haut du four pour accumuler la chaleur.
- Enfourner la pizza et surveiller attentivement : la cuisson doit être rapide pour ne pas dessécher la pâte.
- La croûte doit être dorée avec quelques taches de léopard caractéristiques.