

Fiche Recette : Pizza Leonita Style

Ingrédients pour la pâte (pour 2 pizzas)

- 500g de farine type 00 (force moyenne)
- 325ml d'eau tiède
- 10g de sel fin
- 3g de levure boulangère sèche

Ingrédients pour la garniture

- 200g de sauce tomate San Marzano
- 250g de mozzarella di bufala (bien égouttée)
- Quelques feuilles de basilic frais
- Huile d'olive extra vierge
- Copeaux de parmesan affiné

Préparation de la pâte

- Mélanger la farine et la levure, puis incorporer l'eau progressivement.
- Ajouter le sel et pétrir pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.
- Laisser reposer la pâte sous un linge humide pendant 2 heures à température ambiante.
- Former deux pâtons, placer dans un récipient hermétique et laisser maturer au réfrigérateur pendant 24 heures.

Assemblage et Cuisson

- Préchauffer le four à la température maximale (idéalement 250°C ou plus).
- Étaler le pâton à la main sur un plan de travail fariné pour préserver les alvéoles de la croûte.
- Répartir la sauce tomate, puis disposer la mozzarella coupée en morceaux.
- Enfourner pendant 5 à 8 minutes selon la puissance du four, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
- Ajouter le basilic frais, un filet d'huile d'olive et le parmesan juste avant de servir.

Conseils du Chef

- Utiliser une pierre à pizza pour obtenir une base croustillante.

- Égoutter la mozzarella plusieurs heures à l'avance pour éviter l'excès d'eau sur la pizza.
- Ne pas trop charger la pizza pour garantir une cuisson uniforme.