

Fiche Recette : Pizza Regina - La Strada Belfort

Présentation

- La Pizza Regina est un classique indémodable de la cuisine italienne.
- Cette fiche vous permet de reproduire chez vous la qualité artisanale de La Strada Belfort.
- Temps de préparation : 30 minutes (hors temps de repos de la pâte).
- Temps de cuisson : 7 à 10 minutes à four très chaud.

Ingrédients pour la pâte (pour 2 pizzas)

- 500g de farine type 00 (ou T45)
- 325ml d'eau tiède
- 10g de sel fin
- 3g de levure boulangère fraîche

Ingrédients pour la garniture

- 200g de sauce tomate San Marzano
- 250g de mozzarella fior di latte
- 100g de jambon blanc de qualité supérieure
- 100g de champignons de Paris frais
- Quelques feuilles de basilic frais
- Huile d'olive extra vierge

Étapes de préparation

- Pétrissage : Mélangez la farine, l'eau et la levure. Ajoutez le sel en fin de pétrissage. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
- Repos : Laissez lever la pâte à température ambiante pendant 2 heures, puis idéalement 24h au réfrigérateur pour une meilleure digestion.
- Façonnage : Étalez la pâte finement sur un plan de travail fariné en partant du centre vers l'extérieur.
- Garniture : Étalez une fine couche de sauce tomate, ajoutez la mozzarella, le jambon en lamelles et les champignons émincés.
- Cuisson : Enfourez à 250°C (ou à la température maximale de votre four) sur une pierre à pizza ou une plaque chaude pendant 7 à 10 minutes.

- Finition : Ajoutez le basilic frais et un filet d'huile d'olive juste avant de servir.

Conseils du Chef

- Utilisez une mozzarella bien égouttée pour éviter que la pizza ne rende trop d'eau.
- Ne surchargez pas la pizza en ingrédients pour garantir une cuisson uniforme.
- La qualité de la farine est essentielle pour obtenir une croûte alvéolée et croustillante.