

Pâte à pizza aux herbes By Cath

 Cooking By Cath

Quantités suffisantes pour :

2 fonds de pâte - Diamètre 30cm - Epaisseur 3mm

OU 1 fond de pâte - Diamètre 30cm - Epaisseur 6mm

OU 60 mini pizzas - Diamètre 6cm - Epaisseur 3mm



Préparation
15 min



Cuisson
20 min



Pause
45 min



Durée totale
1 h 20 min

 **Catégorie :** LES BASIQUES - QUICHE & TARTE

 **Cuisine :** Italienne  **Nombre :** 2 fonds de pâte - Epaisseur 3mm

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- PETRIN CONCASSEUR
- ROULEAU A PATISSERIE AVEC BAGUES DE CALIBRAGE

INGREDIENTS

- 500 g farine
- 21 g levure boulangerie fraîche (ou 10 g levure sèche)
- 50 ml huile olive
- 300 ml eau
- 1 tsp sel
- 2 tsp herbes aromatiques (mélange Knorr, Secret d'Arômes – Plein Sud : romarin, origan, basilic)

PREPARATION

ETAPE N°1

1. Positionner le pétrin concasseur dans la cuve.
2. Ajouter les 300ml d'eau
3. Ajouter la levure de boulangerie émiettée ou la **levure sèche**
4. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le robot : Vitesse 4, température 35°C - 10 minutes.

ETAPE N°2

1. Prélever environ ¼ de la farine (dose approximative) et y mélanger le sel.
2. Ajouter dans la cuve, dans l'ordre : la farine restante, l'huile puis la portion de farine additionnée de sel et les **herbes aromatiques**.
3. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le robot : vitesse 2 pendant 10 minutes.

ETAPE N°3

1. Oter le pétrin concasseur de la cuve
2. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le mode étuve à 30°C pendant 45 minutes.

ETAPE N°4

1. Fariner légèrement le plan de travail.
2. Retirer la pâte à pizza de la cuve du Companion **[1]**
3. Dégazer la pâte **[2]**
4. Si vous avez opté pour 2 pâtes de 3 mm d'épaisseur, diviser la pâte en 2 boules de poids identiques.

5. Former une boule (ou 2) légèrement aplatie.
6. Placer sur celle-ci une feuille de papier sulfurisé [3]
7. Etaler votre pâte à pizza à l'aide d'un **rouleau à pâtisserie muni de bagues de calibrage [3]** à l'épaisseur souhaitée (**bague 3mm ou 6mm**)
8. Pour réaliser des mini pizzas apéritives, une fois votre pâte étalée sur 3 mm d'épaisseur, découper celle-ci à l'aide d'un **emporte-pièce Ø6 cm**

ETAPE N°5

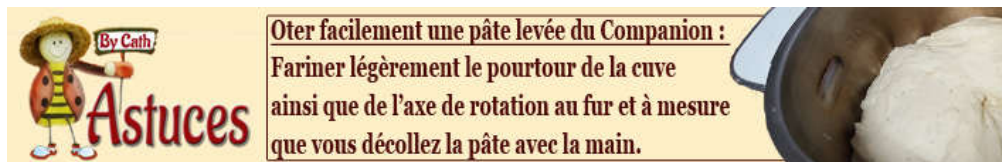
1. Garnir votre pâte à pizza selon votre convenance.

ETAPE N° 6 : LA CUISSON

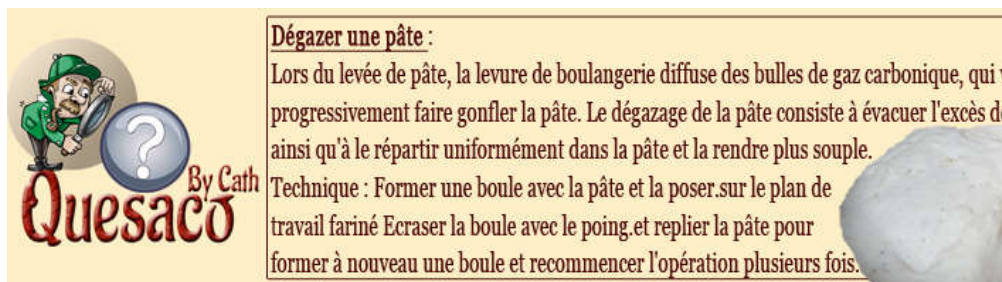
1. Cuisson au four à 220°C en adaptant la durée au type de pâte choisie :
2. **Epaisseur 3 mm** : 15 minutes
3. **Epaisseur 6 mm** : 20 minutes
4. **Mini pizzas apéritives** : 8 minutes

NOTES

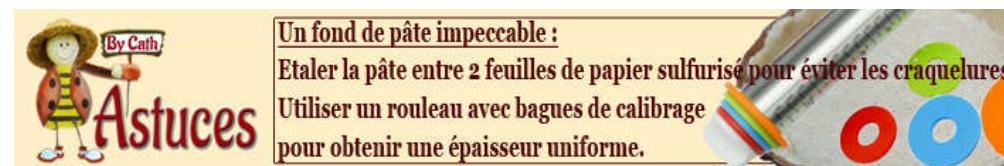
[1]



[2]



[3]



Cooking & Conservation By Cath

PATE CRUE :

- **Conservation au frigo** : 2 à 3 jours - Stockage emballée dans du film alimentaire pour éviter le dessèchement.
 - **En boule** : emballer la pâte directement dans du film alimentaire
 - **Pâte étalée** :
 - En rouleau pré-étalée : Fariner une feuille de papier sulfurisé, enrouler la pâte avec la feuille puis l'emballer dans du film alimentaire. Stocker bien à plat, sans écraser la pâte.
 - A plat, prête à l'emploi : Disposer la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et recouvrir de film alimentaire. On peut superposer plusieurs pâtes en mettant une feuille de papier sulfurisé entre chacune d'entre elle.
- **Congélation** possible puis conservation jusqu'à 3 à 4 mois.
 - **Stockage** : en boule, en rouleau pré-étalée en rouleau ou à plat prête à l'emploi (Cf. Conservation au frigo pour emballer correctement la pâte)
 - **Décongélation** : ôter le film alimentaire et laisser la pâte dégelée une nuit au frigo (boule ou en rouleau pré-étalée)



Si vous avez la place nécessaire, congeler la pâte à plat prête à l'emploi :

- *Primo*, étaler la pâte est beaucoup plus facile avant congélation (après passage au congélateur, la pâte sera plus collante en raison du givre)
- *Deuxio*, elle pourra être décongelée très rapidement à température ambiante (15 à 30 minutes selon la saison)
- *Tertio*, pratique pour un repas rapide en cas d'invités surprises !

PATE GARNIE ET CUITE :

Si vous devez stocker votre pizza garnie avant de la consommer, réduire la durée de cuisson (Cf. durée de pré-cuisson selon l'épaisseur choisie)

- **Pré-cuisson & réchauffage** : Réduire la durée de cuisson de 5 minutes (3 mn pour les mini) Réchauffer 10mn à 180°C (5 minutes à 150°C pour les mini)
- **Conservation au frigo** : 24 à 48 heures (variable selon la garniture) Poser la pizza sur un papier absorbant et la stocker dans un emballage hermétique (boite ou film alimentaire)
- **Congélation** possible puis conservation 3 à 4 mois. Mettre la pizza au congélateur. Lorsqu'elle est congelée (24h), la déposer sur une feuille de papier cuisson puis l'emballer dans un film alimentaire.
- **Décongélation** : directement au four à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon l'épaisseur choisie.

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable
