

CHICAGO-STYLE DEEP DISH PIZZA

par Julien Serri



Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 400 G** de farine (T45 ou 00)
- 60 G** de [semoule de blé dur extra fine](#)
- 1 c.à.c** de sel
- 12 G** de sucre
- 7 G** de levure sèche
- 300 ML** d'eau tiède
- 110 G** de beurre
- 1,2 KG** de mozzarella rapée
- 200 G** de mozzarella en pain
- 2** saucisses
- 1 c.à.s** de [pulpe de tomate](#)
- 20 G** de margarine
- 60 G** de [Parmigiano Reggiano](#)

" Je vais demander aux puristes de la cucina italiana de ne pas s'offusquer devant cette recette. La pizza, telle qu'on la connaît aujourd'hui, a de multiples influences. Celle-ci est une recette d'influence américaine..." - Julien Serri

RÉALISATION

1. Placer la farine, la semoule de blé dur, le sucre et la levure sèche dans le bol d'un robot mélangeur. Mélanger les ingrédients secs puis incorporer petit à petit l'eau tiède, sans cesser de mélanger. Ajouter le sel et laisser le robot pétrir la pâte quelques minutes.

2. Quand la pâte commence à obtenir une consistance élastique, ajouter petit à petit le beurre. Continuer à pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.

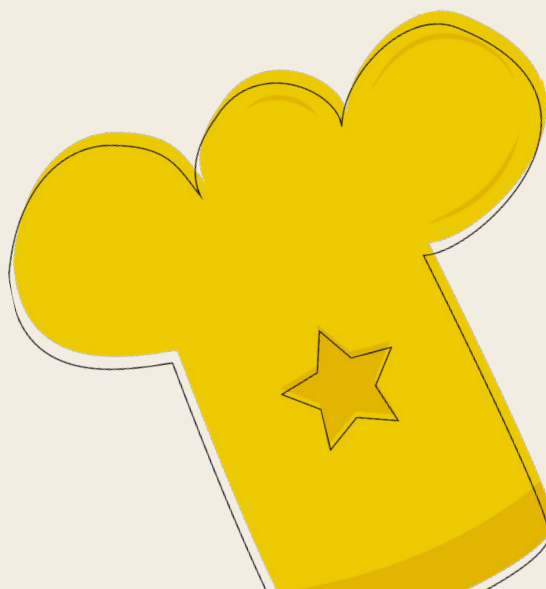
👉 Si vous n'avez pas de robot mélangeur, vous pouvez faire la pâte dans un robot mixeur classique puis finir de la travailler à la main.

3. Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et continuer de la travailler à la main, en la tirant et en la repliant sur elle-même.

4. Placer la pâte dans un cul de poule, couvrir d'un torchon humide et laisser reposer pendant 12 heures au réfrigérateur.

5. Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et la séparer en deux pâtons d'environ un tiers et deux tiers de la pâte. Bouler les pâtons en pinçant les bords extérieurs vers le cœur de la pâte.

6. Recouvrir les pâtons d'un torchon humide et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures ou pendant 3 heures à température ambiante.



(La recette continue sur la page suivante.)



7. Couper le pain de mozzarella en tranches fines. Réserver.

👉 Pour cette recette, on n'utilise pas de mozzarella fraîche car elle contient trop d'eau et humidifierait trop la pâte.

8. Retirer la peau des saucisses et former des petites boules de chair à saucisse. Réserver.

9. Graisser les bords d'un moule de 33 cm avec de la margarine et le parsemer de semoule extra fine. Réserver.

10. Sur un plan de travail fariné, abaisser le plus gros pâton du bout des doigts, puis l'étaler au rouleau à pâtisserie pour former un cercle d'environ 40 cm de diamètre. Disposer le cercle de pâte dans le moule graissé et fariné.

11. Garnir la pâte d'une couche généreuse de mozzarella râpée puis disposer les morceaux de chair à saucisse par-dessus. Recouvrir de mozzarella en tranches.

12. Sur un plan de travail fariné, abaisser le second pâton du bout des doigts, puis l'étaler au rouleau à pâtisserie pour former un cercle d'environ 35 cm de diamètre.

13. Recouvrir la pizza de cette seconde pâte et sceller les bords en prenant soin de chasser l'air. Couper l'excédent de pâte et percer la partie supérieure de la pâte sur trois ou quatre points.

14. Badigeonner la pizza de pulpe de tomate et parsemer de Parmigiano râpé.

15. Enfourner la pizza pendant une dizaine de minutes dans un four préchauffé à température maximale (idéalement à 250°C ou 300°C).

16. Démouler la pizza sur une planche de partage et déguster la pizza deep-dish encore coulante.

CLUB
CASA ZANONI