

# PÂTE À PIZZA NAPOLITAINE

par Julien Serri



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

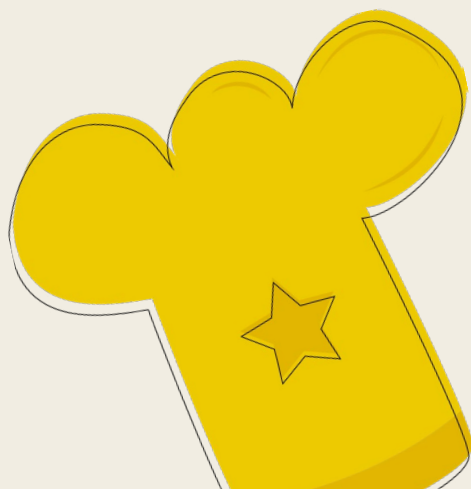
- 700 G** de farine (T00 ou T45)
- 2,8 G** de levure fraîche
- 420 G** d'eau
- 17 CL** d'[huile d'olive](#)
- 17 G** de sel fin
- 700 G** de [semoule de blé dur extra fine](#)

## RÉALISATION

*La pizza napolitaine se distingue des autres pizzas avec sa corniche épaisse, sa pâte élastique et son cœur humide. Le secret de la réussite de cette recette est dans le pétrissage de la pâte. Aidez-vous de la vidéo pour saisir tous les gestes clés du chef !*

- 1.** Aérer la farine en la remuant du bout des doigts. Effriter la levure dans le plat de la main pour qu'elle forme des petites billes. Mélanger à la main pour incorporer la levure à la farine.
- 2.** Former un puits au milieu de la farine et y verser un tiers de l'eau. Mélanger à la main. Lorsque l'eau est incorporée à la farine, ajouter de l'eau petit à petit pour incorporer le restant de la farine.
- 3.** Lorsque environ 80% de la farine est incorporée à la pâte, ajouter le sel et le diluer avec l'eau restante. Pétrir la pâte énergiquement pendant 5 à 10 minutes pour qu'elle absorbe l'eau restante et le sel.  
**👉 Si la pâte semble un peu gluante au début, n'ajoutez pas de la farine : pétrissez-la ! C'est en travaillant la pâte que la farine va boire l'excédent d'eau initial.**
- 4.** Ajouter l'huile d'olive et continuer de pétrir.
- 5.** Une fois l'huile bien incorporée, poser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et continuer de la travailler en la tirant de la paume de la main puis en la repliant sur elle-même. Travailler ainsi la pâte pendant cinq à dix minutes pour lui donner de la force.
- 6.** Former une belle boule de pâte en pinçant les bords de la pâte vers son centre, puis travailler encore la pâte en la pinçant à sa base.  
**👉 Regardez la vidéo pour comprendre les différents gestes de pétrissage qui sont la véritable clé de la réussite de cette recette.**
- 7.** Poser la pâte dans un récipient et la couvrir d'un torchon humide. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 à 18 heures.
- 8.** Déposer la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en quatre pâtons égaux. Bouler les pâtons en repliant les bords de l'extérieur vers le cœur du pâton. Répéter ce geste jusqu'à l'obtention de jolis pâtons lisses et ronds.
- 9.** Disposer chaque pâton sur le couvercle d'une boîte en plastique ou en verre et refermer la boîte à l'envers. Laisser reposer douze heures au réfrigérateur puis 2 heures à température ambiante.
- 10.** Déposer une dalle de céramique dans le four et préchauffer le four à la plus haute température disponible.

*(La recette continue sur la page suivante.)*






**11.** Enrober chaque p $\hat{a}$ ton de semoule de bl $\acute{e}$  dur extra fine. Gresser la p $\hat{a}$ te d'un mouvement de main circulaire pour la laisser s' $\acute{e}$ tendre. Lorsqu'elle est bien ronde, marquer le bord de la pizza. Pour cela, appuyer la paume de la main gauche contre le bord du p $\hat{a}$ ton et marquer de l'index droit, un bord d'environ un centim $\grave{e}$ tre d' $\acute{e}$ paisseur. Retourner la p $\hat{a}$ te et marquer le m $\^e$ me bord sur l'envers du p $\hat{a}$ ton.

**12.**  $\acute{E}$ largir ensuite la p $\hat{a}$ te en appuyant du bout des doigts, du centre vers le bord de la pizza. Tourner la pizza d'un quart de tour et r $\acute{e}$ p $\acute{e}$ ter l'op $\acute{e}$ ration, jusqu' $\grave{a}$  l'obtention d'un cercle homog $\grave{e}$ ne d'environ quinze centim $\grave{e}$ tres de diam $\acute{e}$ tre.

**13.** Former une petite montagne de semoule de bl $\acute{e}$  dur et d $\acute{e}$ poser la p $\hat{a}$ te dessus. Etaler la p $\hat{a}$ te avec les paumes des mains en la faisant tourner sur elle-m $\^e$ me, de mani $\`e$ re  $\grave{a}$  chasser la semoule de bl $\acute{e}$  dur qu'elle cache. Retourner la p $\hat{a}$ te et r $\acute{e}$ p $\acute{e}$ ter l'op $\acute{e}$ ration jusqu' $\grave{a}$  l'obtention d'un cercle homog $\grave{e}$ ne d'environ 28 cm de diam $\acute{e}$ tre.

 **Regardez la vid $\acute{e}$ o pour comprendre les diff $\acute{e}$ rents gestes de tirage de la p $\hat{a}$ te qui vous permettront d'obtenir une belle pizza bien ronde.**

**14.** Garnir la pizza des ingr $\acute{e}$ dients choisis (sauce tomate, mozzarella, basilic, olives, etc) puis l'enfourner sur la dalle de c $\acute{e}$ ramique bien chaude, pendant quelques minutes.

