



- Dans un grand saladier, versez l'eau tiède (+/- 35°C) et la levure. Écrasez bien la levure avec vos doigts pour la dissoudre (n'utilisez qu'une main, gardez l'autre propre pour mettre les autres ingrédients). Attendez quelques minutes puis ajoutez la farine et le sel, mélangez et pétrissez du bout des doigts. Vous pouvez également appuyer avec votre poing pour bien incorporer la farine. Quand la farine est absorbée, enlevez la pâte du saladier, mettez-la dans le bol d'un robot muni du crochet pétrisseur, sur vitesse 1 pendant 20 mn.

Si vous n'avez pas de robot, mettez votre pâte sur un plan de travail très légèrement fariné (pour ne pas incorporer trop de farine et respecter le taux d'hydratation de la pâte). Utilisez cette fois les deux mains pour pétrir la pâte. L'objectif est que la pâte incorpore un maximum d'air. Faites-la claquer sur le plan de travail, étirez-la, soulevez-la et repliez-la sur elle-même. La pâte va se lisser petit à petit. Pétrissez ainsi pendant au moins 15 mn jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.

Formez une boule et mettez-la dans un saladier. Mettez un torchon humide par-dessus et filmez le tout. Laissez pousser la pâte dans un endroit sec et tempéré, à l'abri des courants d'air, idéalement pendant 8 à 10h. Mais tout va dépendre de la température de votre pièce. Si elle est à 25°C (température idéale), ce sera beaucoup plus rapide, quelques heures suffiront, en revanche si elle est à 18°C, il faudra attendre une dizaine d'heure. Vous pouvez également mettre votre pâte au réfrigérateur (au minimum 24h00 et jusqu'à 72h00).
- Une fois le temps de repos écoulé, préchauffez votre four sur la puissance maximale (250°C ou plus). Mettez également votre plaque de cuisson (perforée ou pierre réfractaire, à défaut plaque normale) à préchauffer dans le four.

Assez facile
50 mn de préparation
6h00 de repos
30 mn de cuisson
Bon marché

Ingrédients pour 2 pers. :

Quantités pour une pizza épaisse d'environ 30 cm de diamètre avec des bords volumineux (cela s'appelle un trottoir ou Cornicione en italien) ou une pizza fine d'environ 40 cm (adaptez en fonction de vos goûts !)

Vous aurez besoin d'une plaque de cuisson perforée (cf. photo en bas de page) ou d'une pierre réfractaire (à défaut utilisez une plaque de cuisson normale) + un robot muni du crochet pétrisseur (mais vous pouvez également tout faire à la main).

Pour la pâte à pizza :

- 300 g de farine **Manitoba** (vous en trouverez facilement sur le web ou dans les épiceries italiennes. Prenez les marques Caputo, Spadoni, Stagioni 5... Votre pâte supportera de longs temps de levée. À défaut, vous pouvez utiliser de la farine T45 mais vous devrez alors préparer votre pâte le matin et l'utiliser le soir même)
- 19 cl d'eau tiède
- 5 g de levure fraîche (commandez-la chez votre boulanger. Vous pourriez la remplacer par 1/3 de levure sèche de boulanger mais le goût et le résultat ne seraient pas les mêmes, privilégiez donc la levure fraîche !)
- 10 g de sel



3. Farinez votre plan de travail (là vous pouvez en mettre beaucoup). Prenez votre pâton et étirez-le délicatement avec vos mains. Élargissez la pâte du centre vers l'extérieur, tout en la tournant, avec les paumes bien à plat. En principe, elle est bien élastique et s'étalera facilement. Prenez le temps de le faire doucement, sans la percer. Si elle colle, **fleurez** à nouveau votre plan de travail. Faites-la plus ou moins fine, selon vos goûts. N'utilisez pas de rouleau. Ce n'est pas très grave si la forme n'est pas parfaite, au contraire, elle sera plus appétissante ainsi ! Mettez-la sur une feuille de papier sulfurisé.
4. Pour la garniture de la pizza :
Dans une poêle, faites revenir à feu moyen la gousse d'ail pelée et coupée en deux avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Dès qu'elle commence à colorer, ajoutez le piment, égrené et coupé en deux dans la longueur, et la sauce tomate. Laissez mijoter une minute.
5. Ajoutez 4 filets anchois, les câpres et la moitié des feuilles de persil ciselées. Laissez cuire environ 10 mn, toujours à feu moyen.
6. Ajoutez les olives et laissez cuire encore 5 mn jusqu'à ce que la sauce soit un peu plus épaisse. Réservez une dizaine d'olives. Éteignez le feu, ajoutez l'autre moitié des feuilles de persil ciselées. Retirez et jetez les demi-gousses d'ail et le piment.
7. Versez la préparation sur votre pâte et étalez-la, sans en mettre sur les bords. Versez un filet d'huile d'olive et, quand votre four est bien chaud, sortez la plaque de cuisson, faites rapidement glisser le papier cuisson avec la pizza dessus et enfournez pour 10 à 15 mn (cela va vraiment dépendre de votre four... Le mien monte jusqu'à 300 °C et la pizza est prête en 8 mn, adaptez en fonction de la puissance de votre four). Si vous utilisez une plaque de cuisson perforée ou pierre réfractaire, enlevez la feuille de papier sulfurisée au bout de 2 mn, une fois la pizza saisie et poursuivez la cuisson. Surveillez et sortez votre pizza quand les bords sont bien dorés. Si vous utilisez une pâte toute prête, suivez les indications figurant sur l'emballage pour la cuisson.
8. Mettez les olives réservées, disposez les filets d'anchois restants en étoile et servez aussitôt !



Vous pouvez préparer la sauce de la garniture à l'avance, plusieurs heures voire la veille (réservez-la au frais). Pour une bonne pâte à pizza, il faut une bonne farine, c'est-à-dire une farine de qualité riche en gluten ou farine dite "de force" (qui résistera aux longs temps de levée et lui donnera de l'élasticité). Vous en trouverez facilement en ligne.

Une bonne pâte à pizza c'est également de la patience (respecter les temps de repos) et un long pétrissage.

Une astuce pour vérifier que votre pâte est suffisamment pétrie : prenez un petit morceau de pâte entre vos doigts et étirez-le finement : il doit devenir transparent sans se casser. En effet, au début du pétrissage la pâte est cassante. Progressivement elle devient plus élastique et s'étire sans se casser (grâce au réseau gluténique. C'est l'oxygène incorporé dans la pâte lors du pétrissage qui favorise sa formation).

Pour la garniture de la pizza :

- 400 g de sauce tomate (coulis, passata ou tomates concassées)
- 100 g d'olives noires (de préférence de Nyons ou de Nice)
- 1 c. à soupe de câpres
- 1 gousse d'ail
- 10 filets d'anchois à l'huile d'olive
- 1 piment oiseau (+/- en fonction de vos goûts)
- 5 à 6 branches de persil plat
- Huile d'olive
- Sel

Variantes :

Si vous n'avez pas le temps de faire votre pâte, achetez une pâte à pizza toute prête ou commandez de la pâte à pain chez un bon boulanger. Vous pouvez mettre moins de levure : dans certaines recettes les proportions de levure sont infimes... La quantité de levure varie en fonction du temps de pousse : plus la pousse est longue, moins vous aurez besoin de levure. Elle varie également en fonction de la température ambiante : plus il fait chaud, moins vous aurez besoin de levure. Adaptez donc en fonction du temps dont vous disposez et de la température de votre pièce. Pour d'autres idées de garniture, regardez en bas de page, et ayez toujours la main légère sur le nombre d'ingrédients, les bonnes pizzas sont peu garnies, on se concentre plutôt sur la pâte ! ;-)