

PIZZA&MOI

FRAÎCHE - CROUSTILLANTE - ET CHAUDE
ON NE PEUT PAS FAIRE MIEUX!

VOUS AIMEZ VOTRE PIZZA AVEC DES
INGRÉDIENTS FRAIS ET CUITE - COMME
CHEZ UN BON ITALIEN DANS LE FOUR À
PIERRE – ET CHEZ VOUS À LA MAISON ?



Pas de problème !



C'EST POSSIBLE AVEC VOTRE PLAQUE DE
CUISSON AU FOUR PIZZA&MOI



Ci-après nous avons recueilli les expériences de nos clients et les nôtres,
et nous vous transmettons cette information.

LA PIZZA POUR CHAQUE GOÛT :

Information générale	Page 1
Faire la pizza sur la pierre pour pizza	Page 3
La pâte	Page 5
La focaccia	Page 6
La garniture de la pizza	Page 6
La pizzaiola	Page 7
Variations de pizza	Page 8
Pizza Margherita	Page 8
Pizza quatre saisons	Page 9
Pizza Marinara	Page 9
Pizza Quattro Formaggi	Page 9
Pizza Martina	Page 10
Pizza avec jambon	Page 10
Pizza avec champignons	Page 11
Pizza Calzone	Page 11
Proposition de boisson	Page 12
Nettoyage de la plaque pour pizza & plaque de cuisson au four	Page 12
Autres recettes pour pizza	après page 12

Pizza – pour chaque goût

Il y a des gens qui disent, lorsqu'on les invite: „Mais sans causer de l'embarras, une pizza est suffisante." Lorsque quelqu'un me dit cela, je lui explique souvent: „Pizza? A vrai dire, je n'avais pas l'intention de me faire tant de travail."

Le fait qu'aujourd'hui la pizza soit regardée uniquement comme un produit fini congelé, nous, de Stonecrystall - Art nous le trouvons vraiment dommage. Car nous aimons la pizza et nous trouvons qu'elle est une des plus grandes inventions de l'art culinaire. Mais, naturellement, nous ne pensons pas au truc du congélateur! Une vraie pizza doit être fine, avoir un fond incroyablement croquant, la garniture doit bouillonner, le fromage doit cuire, le jambon brûlant: **Alors, elle est une des meilleures choses au monde!**

Qu'en apprenons-nous? Il faut quand même faire un petit effort. Donc, tout d'abord, faisons la pâte nous-mêmes. Ceci n'est pas difficile.

Cependant, il est important:

Il faudrait utiliser une **bonne farine** – une part de farine moulue grossièrement, cela donne plus de force à la pâte! – et de la vraie levure de boulanger, qui lève bien, intensifie le goût et fait quelle devient croustillant.

Il ne suffit pas de prendre des **tomates de conserves** comme garniture. Naturellement on peut les utiliser aussi, mais il faut absolument en faire une sauce auparavant.

Pour une bonne pizza il est indispensable de prendre le fromage correct : „**Mozzarella di Bufala**” est un must, donc la mozzarella de lait de bufflone. Ce n’est que ce fromage-là qui présente le goût qu’il nous faut et à la consistance correcte. La mozzarella de lait de vache devient dure et elle n’a presque pas de goût.

Il n’en faut pas beaucoup – c’est pourquoi on peut couper les boules de fromages en cubes, ils fondent sur la pizza dans la chaleur du four et s’intègrent dans la sauce. Seulement ainsi il y a le goût caractéristique.

Le goût est intensifié en plus par une pincée généreuse d’**origan**, le condiment typique pour pizza, qui est répandu partout. Ne pas oublier le sel et le poivre.

La chose la plus importante à la fin: Avant d’enfourner la pizza il faut couler de gouttes d’**huile d’olives** d’excellente qualité! L’huile est importante, car elle maintient une grande chaleur à la superficie. Sans cette huile la pizza devient facilement ennuyeuse et trop sèche.

Après **tout de suite au four**, ne laisser la pâte traîner en aucun cas, si non elle ramollit en bouillie.

Et, enfin, **la chaleur adéquate** est décisive. Car elle permet de sortir la pizza croustillante déjà après deux minutes. C’est pourquoi il faut une pierre pour la cuisson parfaite de la pizza.

Faire la pizza sur une pierre pour pizza - Pizza&MOI

Ceux qui ne le savent pas encore demandent: „Une pierre pour pizza, qu’est-ce que c’est? Je n’ai pas une chose pareille”, mais vous, vous avez une plaque de cuisson PIZZA&MOI. Nous affirmons que sans une telle pierre il est impossible de faire une vraie pizza. Il s’agit d’une plaque spéciale en fourbi, qui a subi un traitement de surface avant la cuisson.

Cette surface facilite la cuisson, le fond de la pizza devient vraiment rapidement croustillant. Les dimensions de la plaque de cuisson sont telles qu’il y reste un petit bord qui permet la circulation de l’air.

Si le fond de votre four est plan, c’est-à-dire qu’il n’y a pas de rainures vous devez mettre cette pierre sur la grille, sinon la chaleur est retenue et le four pourra vous en vouloir.

Autrement vous pouvez mettre la pierre tout simplement sur le fond. Préchauffer le four ½ heure avant à chaleur maximale. Si vous le pouvez régler sur „intense” voire „chaleur de sole” Avec une pierre préchauffée de la sorte ça marchera pour la pizza – peut-être pas dans une minute, dans deux ou trois minutes au

maximum.

Au cas où cette énergie vous fait mal, il est conseillé de préparer une quantité de pâte double et de faire ensuite du pain ou un gâteau avec la chaleur résiduelle.

Cette pierre dégage encore assez de chaleur pour ceci – également pour de la viande rôtie – qui a été précuite à chaleur maximale dans la casserole sur la cuisinière, laissez la moisir encore lentement sur la pierre avec le four éteint (ou sécher).

La pelle de transport et d'autres outils

La pelle – ou pelle à enfourner la pizza – est indispensable pour transporter la pizza crue avec la garniture de la plaque de travail dans le four.

Pour les pizzas rectangulaires ou les pains de pizza ou similaires nous vous avons ajouté une spatule. Celle-ci a également un bord frontal biaisé.

Un outil qui a la forme d'une grande roue pour pâte ou videlle et qui permet de couper la pizza en petits morceaux.

Comme on préfère en losanges, en bandes ou en tranches de tarte – ainsi on peut la langer avec les mains. Cette roue permet de couper plus facilement et plus précisément la pizza croustillante qu'avec un couteau ordinaire parce qu'elle pénètre sans plus dans la garniture moelleuse.

Vous pouvez commander sans plus encore d'autres coupe-pizza.





La pâte

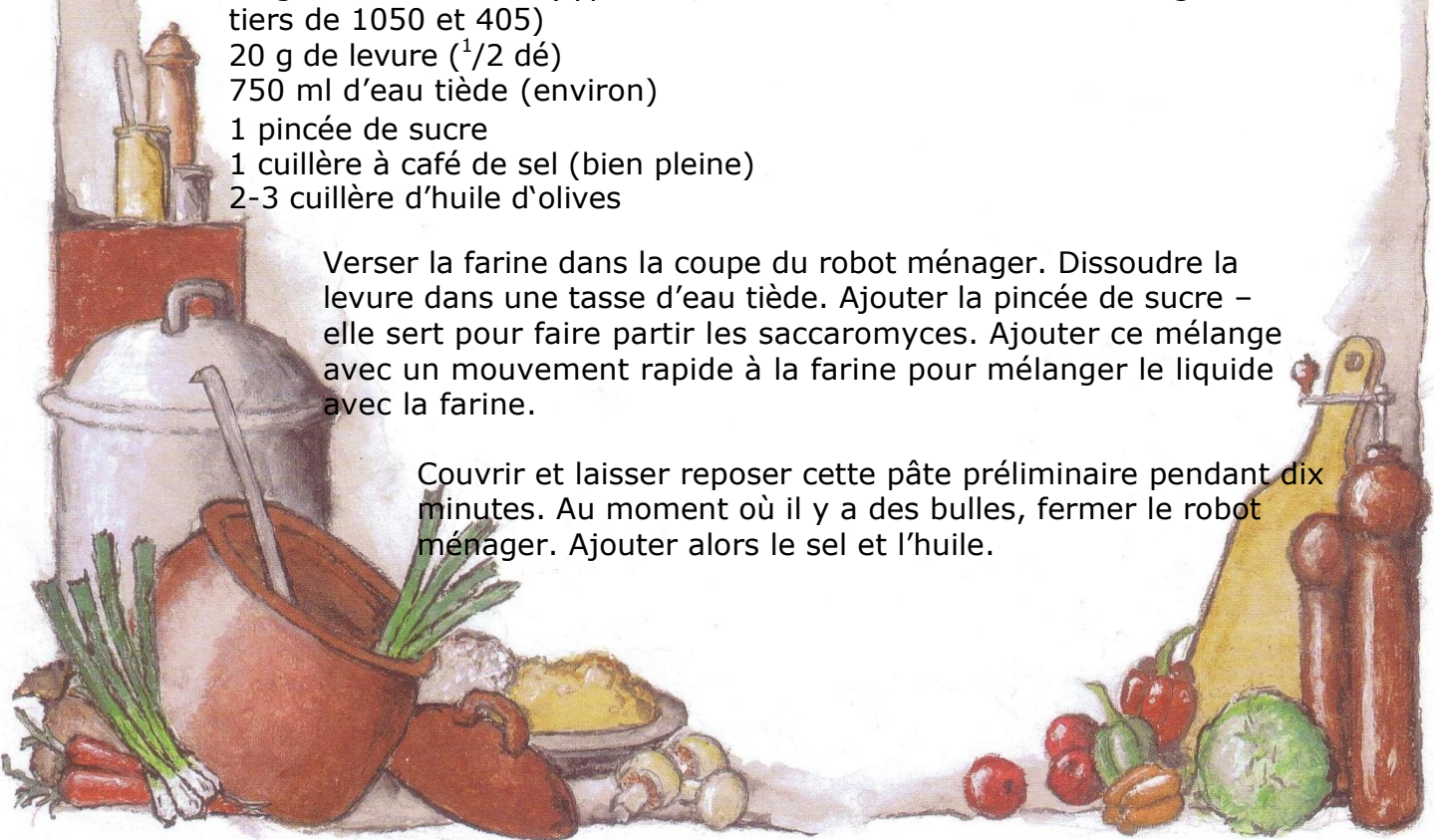
C'est une pâte de levure, et dans la majorité des cas préparés simplement avec une simple farine de cuisine du type 405.

Parfois on met aussi une farine plus grossière dans la pâte, type 550 ou 1050 – comme, par exemple pour une pâte à pain. Et, à vrai dire, la pâte pour pizza n'est rien d'autre. A l'italienne, on n'ajoute pas seulement du sel mais aussi une bonne quantité d'huile d'olives.

Pour ce qui est de la levure, il est surprenant de constater qu'en Italie on en utilise beaucoup moins que ce qui est indiqué dans nos recettes allemandes. Pour 1 kilogramme de pâte un demi-cube est suffisant. Et lorsqu'on demande à un boulanger il vous confirme volontiers: Moins qu'on ajoute de la levure, plus la pâte a de goût, car la levure mange l'arôme, elle enlève donc à la farine son goût typique. Et la lève de la pâte fonctionne également avec une plus petite quantité de levure – elle n'est pas lourde : Les saccaromyces ne doivent pas traverser de la graisse ou d'autres choses épaisses

Nous avons constaté que la levure de boulanger fraîche n'a pas seulement un goût meilleur, mais la levure de boulanger fonctionne mieux, elle est plus forte que la levure sèche: la pâte devient plus molle, de pain (ou n'importe quel biscuit) plus friable et elle a des pores plus belles.

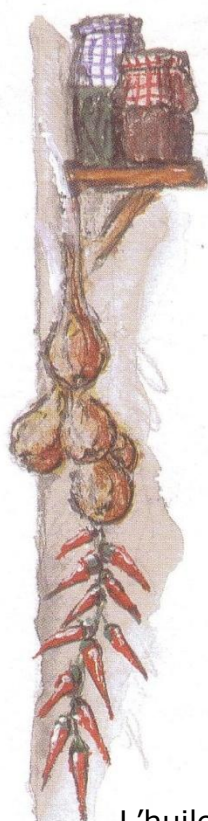
Ingrédients pour six personnes:



1 kg de farine de blé (type 405, moitié 405 et 550 ou un mélange d'un tiers de 1050 et 405)
20 g de levure ($\frac{1}{2}$ dé)
750 ml d'eau tiède (environ)
1 pincée de sucre
1 cuillère à café de sel (bien pleine)
2-3 cuillère d'huile d'olives

Verser la farine dans la coupe du robot ménager. Dissoudre la levure dans une tasse d'eau tiède. Ajouter la pincée de sucre – elle sert pour faire partir les saccaromyces. Ajouter ce mélange avec un mouvement rapide à la farine pour mélanger le liquide avec la farine.

Couvrir et laisser reposer cette pâte préliminaire pendant dix minutes. Au moment où il y a des bulles, fermer le robot ménager. Ajouter alors le sel et l'huile.



Mettre le robot en marche et laisser travailler à vitesse moyenne. Ajouter lentement – avec un jet régulier – le reste de l'eau chaude jusqu'à ce que se forme une pâte moelleuse qui se détache facilement du bord.

Enlever la pâte de la coupe, toucher avec les mains couvertes de farine et mettre dans une coupe plus grande enfarinée. Laisser reposer pendant deux heures à un endroit chaud couvert d'un torchon.

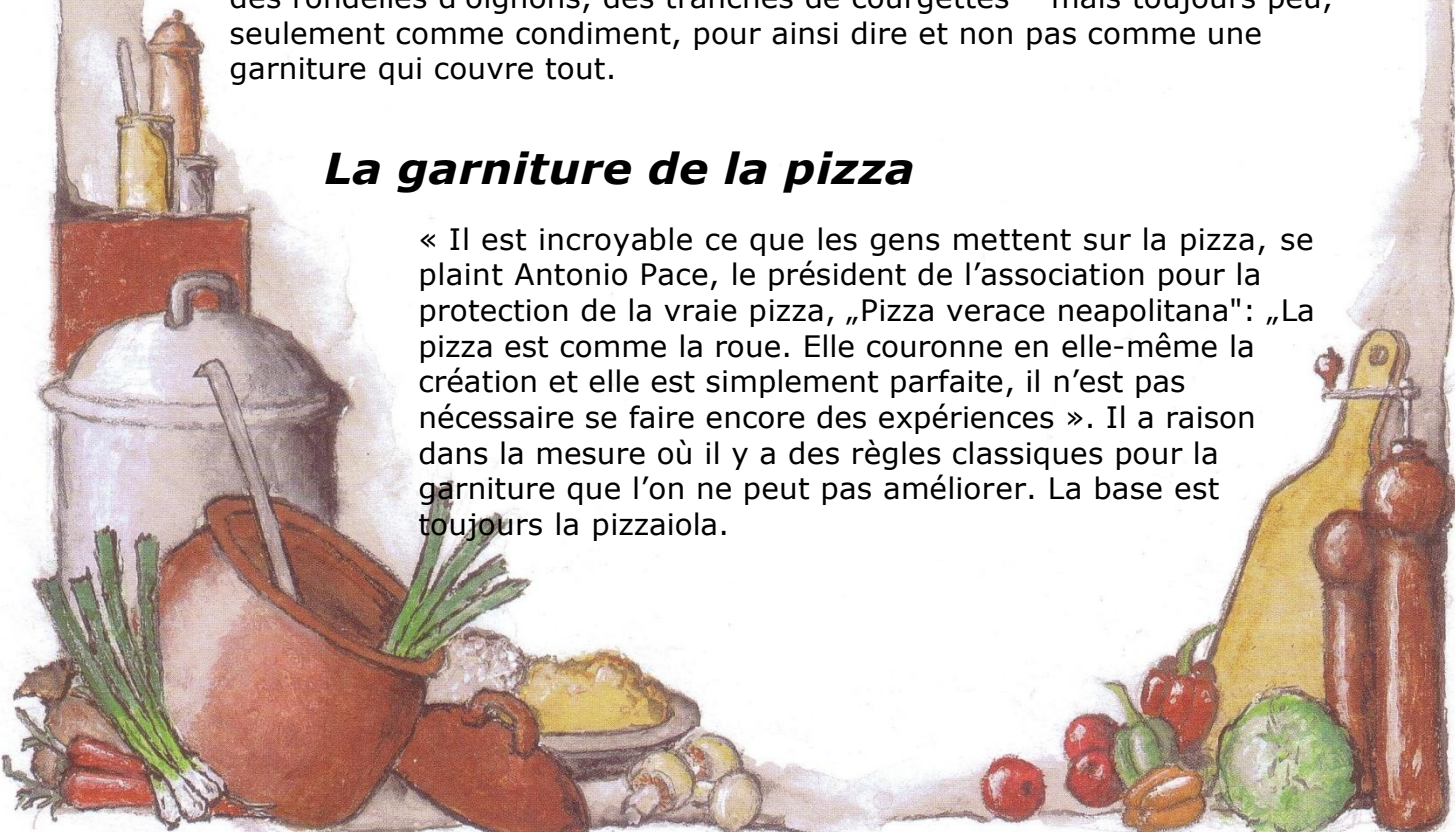
La focaccia

Ceci est, si l'on veut, la forme originale de la pizza, cad sans aucune garniture - tellement simple, mais fantastique. Pour ceci on roule simplement une galette de pâte à la levure d'une épaisseur de deux doigts, ensuite on fait des creux avec les doigts.

L'huile d'olive qui est versée sur la galette peut se déposer dans ces creux. Il suffit d'assaisonner avec du gros sel de mer gros, éventuellement aussi avec quelques aiguilles de romarin. Cuire ensuite jusqu'à ce que la galette devient légèrement dorée et que l'huile bouillonne dans les creux. Un délice croustillant – avec un verre de vin, mais aussi simplement au lieu du pain.

Naturellement on peut raffiner et enrichir cette forme spartiate de la focaccia. Surtout en Ligurie on a développé une multitude de garnitures qui, cependant, se distinguent toujours de celles de la pizza, parce qu'on n'utilise pas de sauce tomate comme base. On peut donc distribuer là-dessus des anchois, des petits bouts de salami ou de jambon et du fromage (semi-fermé, fromage en tranches ou même du fromage bleu), des rondelles d'oignons, des tranches de courgettes – mais toujours peu, seulement comme condiment, pour ainsi dire et non pas comme une garniture qui couvre tout.

La garniture de la pizza



« Il est incroyable ce que les gens mettent sur la pizza, se plaint Antonio Pace, le président de l'association pour la protection de la vraie pizza, „Pizza verace neapolitana": „La pizza est comme la roue. Elle couronne en elle-même la création et elle est simplement parfaite, il n'est pas nécessaire se faire encore des expériences ». Il a raison dans la mesure où il y a des règles classiques pour la garniture que l'on ne peut pas améliorer. La base est toujours la pizzaiola.



La pizzaiola

C'est le fameux sugo de tomates qui anoblit chaque pasta il qu'il faudrait toujours avoir en réserve : congelé ou stérilisé dans un verre et qu'il faudrait préparer en grande quantités – par exemple lors de la saison des tomates quand il y a des fruits en masse et avec la meilleures qualité et à des prix favorables.

Ingrédients pour six personnes:

1 petit oignon
2-4 gousses d'ail
2-3 cuillère à soupe d'huile d'olives
1 grande boîte de tomates pelés ou de la chair hachée de tomates
1-2 cuillère à soupe de concentré de tomates
1 petit verre de vin rouge (0,1 l)
1 branche de romarin
3-4 poignées de persil
1 petit piment rouge (dépend du goût)
1 petite cuillère d'origano
Sel
Poivre

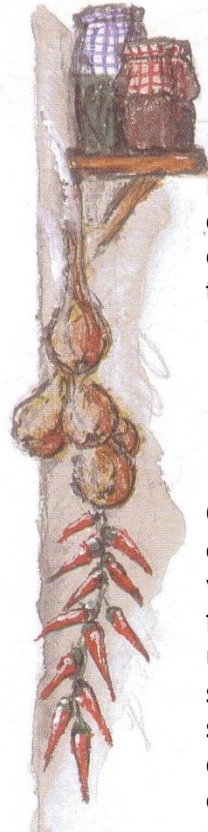
Eplucher l'oignon et l'ail, couper en cubes fins et faire revenir dans une casserole large ou une poêle profonde, cependant sans dorer.

Ajouter les tomates avec le jus, incorporer le concentré de tomates, ajouter le vin rouge.

Ajouter le romarin, les branches de persil, le piment rouge et l'origan. Saler et poivrer. Laisser mijoter cette sauce sans couvercle sur un petit feu pendant au moins une demie heure, aussi une heures ou plus longtemps. Arroser de temps en temps avec un peu de vin rouge, mais jamais plus qu'un petit verre, car le liquide s'évapore ensuite. C'est pourquoi il faut l'arroser avec un peu d'eau et remuer.

A la fin, la sauce doit être très épaisse, presque comme une pâte à tartiner, et elle doit avoir un parfum aromatique.

Important: La sauce tomate doit former une garniture fine mais uniforme. Si elle est trop fine, la pizza a un goût fade, si elle est trop épaisse le fond est noyé sous cette grande quantité et devient mou. Et autour il faut toujours laisser un petit bord d'un demi-doigt.



Laisser reposer – là où il n’y a pas de garniture, la pâte lève avec la chaleur du four et elle forme un bord appétissant qui délimite la garniture et qui devient en plus bien croquant. Il est donc important d’avoir toujours un petit bord et pas trop large, car ce n’est pas très beau.

Variations de pizza

On peut mettre n’importe quel ingrédient sur la pizza, qui fait partie du caractère d’une région – donc comme en Italie, ou mieux à Naples d’où vient la pizza originalement. Et tout ce qui supporte la forte chaleur du four. Donc de A comme anchois jusqu’à Z comme zucchini, on peut utiliser toute la gamme des ingrédients italiens. Les ingrédients comme le saumon, le caviar ou les rondelles d’ananas n’ont cependant pas de place sur la pizza – ils n’ont même pas leur origine là-bas parce que la chaleur du four à pizza les détruit. Et qui veut avoir des herbes fraîches, par exemple la roquette doit les cacher sous des ingrédients résistants à la chaleur ou ajouter à la fin, cad. lorsque la pizza a quitté le four. C’est si simple que cela !

La pizza la plus fameuse est la pizza classique - la Pizza Margherita.


Pizza Margherita

Elle a été inventée à la fin du siècle passé par le pizzaiolo Raffaele Esposito pour la reine Margherita, qui passait ses vacances au château de Capodimonte à Naples. Beaucoup de basilic vert, de la mozzarella blanche et des tomates rouges font luire cette pizza dans les couleurs du pays. Le basilic est réparti sur la pizza à table ou il est caché sous la mozzarella avant la cuisson et protégée ainsi contre trop de chaleur.

Ingrédients pour six personnes:

- 1 portion de pâte de pizza
- 1 portion de pizzaiola
- 200g de mozzarella
- Sel
- Poivre
- Origan
- Huile d’olives
- Basilic





Diviser la pâte en portions et rouler finement. Garnir de sauce tomates (pizzaiola) couper la mozzarella en cubes et répartir sur la surface, saler le tout, poivrer, parsemer d'origan. A la fin arroser avec de l'huile d'olives.

Enfourner et cuire pendant environ deux minutes, selon la chaleur, jusqu'à ce que le fond devient croustillant et brun et la garniture bouillonne. Répartir généreusement du basilic haché.

Pizza quatre saisons

Chaque quart de pizza est garni différemment, avec des couleurs harmonieux: en fonction de la saison.


Mais tout d'abord Aber répartir la pizzaiola sur toute la surface, et ensuite garnir un quart par exemple avec quelques champignons qu'on a fait revenir avec des oignons dans du beurre. Le deuxième quart avec des tranches de salsicce, les petites saucisses séchées à l'air. Le troisième quart avec de la mozzarella et des cœurs d'artichaut à préparer frais ou sous l'huile. Enfin, le dernier quart avec du thon et/ou des anchois.

Naturellement on peut faire preuve de fantaisie et garnir avec ce qui se trouve au frigo: des olives vertes ou noires, des giclées de pâte d'olives, des morceaux de jambon, des tranches de salami, des cubes tomates secs (et naturellement ramollis etc. Ce qui est important c'est que ces quarts soient bien séparés les uns des autres, sinon ça devient une pizza Capricciosa, donc une pizza avec tout ce qui découle des caprices à un moment donné.

Pizza Marinara

Aussi une des recettes classiques, extrêmement simples: former les pizzas, répartir la pizzaiola, couvrir avec des rondelles d'ail et répartir entre celles-ci une bonne quantité d'anchois, corser de beaucoup de poivre noir moulu grossièrement, ne pas ajouter du sel anchois sont suffisamment salés), mais arroser copieusement d'huile d'olives – cuire jusqu'à ce qu'elle devienne crouillante. A la fin répartir des herbes fraîches, par exemple de la roquette ou du persil lisse.

Pizza quattro formaggi



Comme pour les autres recettes, ici la base est également la pizzaiola bien assaisonnée. On peut y répartir des olives, aussi des morceaux de jambon ou des tranches de salami. Et comme fromage on répartir sur chaque quart une autre variété: Gorgonzola, fromage jeune de chèvre, mozzarella et parmesan — le dernier râpé frais, bien sûr. Comme toujours origan, poivre et surtout ne pas oublier l'huile d'olives !

Pizza Martina

Ingrédients pour six à huit à huit

personnes:

- 1 portion de pâte pour pizza
- 1 portion de pizzaiola
- 1 aubergine
- 1 Zucchini
- 1 oignon
- 4 cuillérées d'huile d'olives
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillérée de pignons
- 75 g de lard séché à l'air finement coupé
- 200 g mozzarella
- 1 botte de persil lisse
- Sel
- Poivre
- 2-3 cuillérées de petits câpres

Préparer la pâte comme décrit, rouler et étaler sur une plaque de four.
Répartir la pizzaiola.

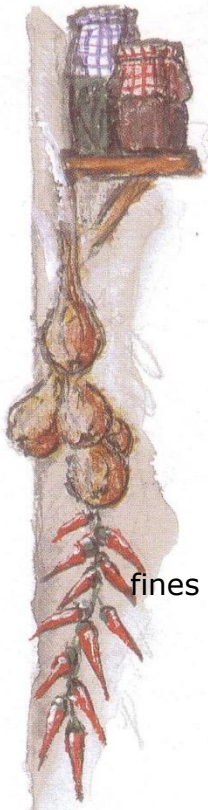
Couper l'aubergine et le zucchini (courgette) en cubes d'environ 1 centimètre, couper l'oignon en petits dés. Faire revenir lentement dans 2 cuillérées d'huile dans une poêle revêtue, jusqu'à ce que tout devient croustillant et brun. Seulement lorsqu'ils sont presque cuits et bien dorés, ajouter les gousses d'ail en petits dés et les pignons.

Répartir sur le fond de la pizza le lard coupé en bandes fines, la mozzarella en dés et le persil haché, saler, poivrer et arroser avec le reste de l'huile.
Cuire. Les câpres ne s'ajoutent qu'à la fin.

Pizza avec du jambon

Ingrédients pour six à huit personnes:

- 1 portion de pâte pour pizza
- 1 portion de pizzaiola
- 150 g de jambon cuit (en fines rondelles)
- 100 g d'olives noirs
- 250 g de mozzarella
- Sel
- Poivre
- Origan
- Huile d'olive pour arroser la pâte



Préparer la pâte, étaler la pâte et la mettre sur les plaques du four – comme décrit. Répandre une couche épaisse de pizzaiola.

Couper le jambon en pièces, dénoyauter les olives, couper la

Mozzarella en dés. Répartir uniformément sur le fond de la pizza.

Assaisonner avec du sel, du poivre et de l'origan broyé entre les mains et arroser de l'huile d'olives. Cuire.

Pizza aux champignons

Ingrédients pour six à huit personnes:

1 portion de pâte pour pizza 1 portion de pizzaiola 100 g de salami en fines tranches

200 g de champignons jus de citron

Sel

Poivre

1 poignée de peperoncini sous l'huile

2 oignons printaniers 150 g de mozzarella

3 cuillérées d'huile d'olives

Préparer la pâte comme décrit et étaler. Distribuer la pizzaiola sur la pizza. Couper la salami et y répandre.

Laver les champignons, raboter en fines rondelles, mélanger avec le jus de citron et distribuer sur le fond. Saler et poivrer.

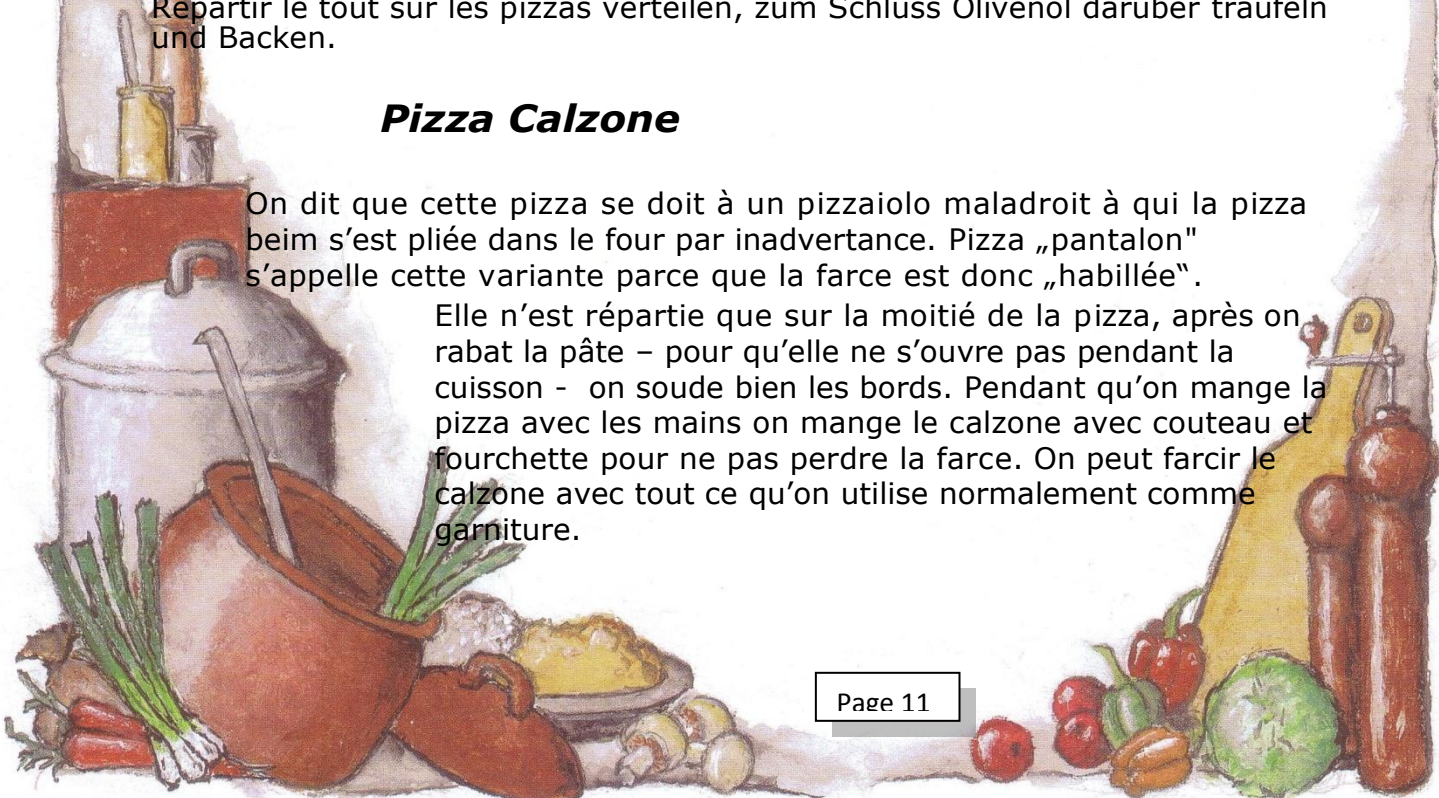
Si les peperoncini ne sont pas trop grands ne pas les couper. Autrement les couper verticalement en deux. Couper les oignons printaniers en rondelles fines et le fromage en dés.

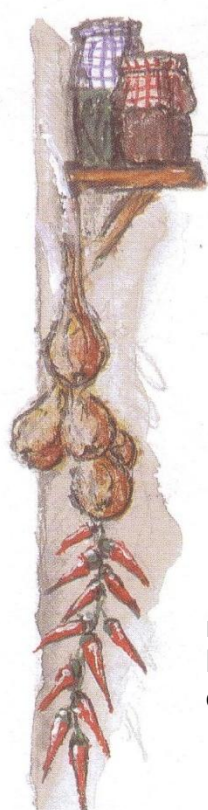
Répartir le tout sur les pizzas verteilen, zum Schluss Olivenöl darüber träufeln und Backen.

Pizza Calzone

On dit que cette pizza se doit à un pizzaiolo maladroit à qui la pizza beim s'est pliée dans le four par inadvertance. Pizza „pantalon" s'appelle cette variante parce que la farce est donc „habillée".

Elle n'est répartie que sur la moitié de la pizza, après on rabat la pâte – pour qu'elle ne s'ouvre pas pendant la cuisson - on soude bien les bords. Pendant qu'on mange la pizza avec les mains on mange le calzone avec couteau et fourchette pour ne pas perdre la farce. On peut farcir le calzone avec tout ce qu'on utilise normalement comme garniture.





Etaler la pâte en portions et faire des galettes rondes et fines. Comme toujours distribuer la pizzaiola et garnir seulement une moitié avec la farce: Ail, anchois, pignons grillés, champignons, aubergines ou courgettes – dans ce cas on peut les utiliser crus, mais ne pas couper trop grossièrement, autrement ils ne seront pas cuits à la fin. Nous recommandons aussi. mozzarella, gorgonzola ou même du fromage frais. En plus, s'adaptent bien dans la farce des câpres et/ou des olives.

Répartir la moitié sur la pâte, arroser d'huile d'olives, plier avec la moitié vide et replier le bord. Cuire pendant environ trois minutes dans le four chaud jusqu'à ce que la pâte est bien gonflée et dorée et croustillante.

Recommandation de boisson

EN Italie on boit en général un vin rouge léger avec la pizza, rien de noble. Ceci peut être un vin du pays ou un simple Chianti, en aucun cas un Riserva. Si vous avez du poisson comme garniture nous proposons un vin blanc simple (éventuellement un Frascati ou Orvieto ou aussi un « Falerio » pour la Pizza Marinara) – c'est ce que nous recommandons, bien. Et si vous préférez une bière fraîche – une proposition pour les gourmets – une Pils allemande légèrement amère.

Et pour finir: Le nettoyage de la plaque de cuisson PIZZA&MOI

Attention:

Après avoir été chauffée la plaque est très chaude et elle maintient la chaleur pendant un certain temps !!!!

Avant le premier usage il faudrait nettoyer la plaque avec un torchon humide.

Après son utilisation nettoyer – en cas de besoin - seulement avec un torchon propre légèrement mouillé ou avec une brosse.

Ne pas laver la plaque dans le lave-vaisselle !

N'utiliser en aucun cas des détergents, car ils pénètrent dans le matériel et altèrent le goût de la pizza.

Bon courage et amusez- vous en faisant la pizza.



Pizza aux asperges

Ingredients pour 1 portion:

400 g de pâte à pizza préparée par vous-même
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olives
125 g de Ajvar, piquant ou doux en verre
500 g d'asperges vertes
150 g de tomates, petits
150 g de fromage de chèvre frais
Sel
Poivre

Préparation:

Saupoudrer la pâte de pizza avec de la farine, de sorte que la pâte ne soit pas trop humide, étaler en forme rectangulaire ou ronde. Mélanger Ajvar, l'huile et l'ail et mettre sur la pâte. Laver les asperges et couper les extrémités ligneuses et répartir sur la pâte. Couper les tomates en tranches et distribuer entre les asperges. Emettiez le fromage de chèvre frais et distribuer sur la pâte, ensuite saler et poivrer. Etaler le tout sur la plaque Pizza & Mo - à 250 °C – et cuire pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne croquante. Bon appétit!



Temps de travail: 25 min.

