

WANGY

Una Deliziosa Quotidiana

№26



**PIZZA FAÇON
NAPOLETANA
DE LAURE VIGNA**

LA GOUSE

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



INGREDIENTES

26

POUR 3 BOULES ENVIRON (À PRÉPARER LA VEILLE)



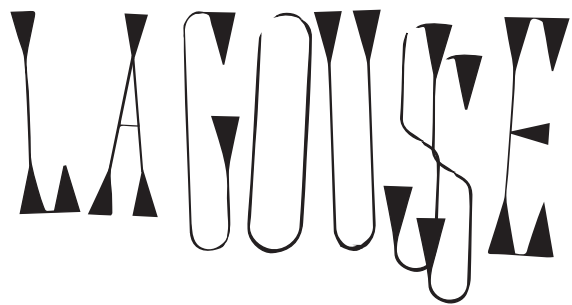
500 G DE FARINE BIO

15 G DE SEL

33 CL D'EAU

0,5 G DE LEVURE

**PIZZA FAÇON NAPOLETANA
DE LAURE VIGNA**



*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Mettre la farine dans
un grand saladier et
rajouter le sel
diluer la levure
dans l'eau
rajouter le mélange **#26**
dans la farine

amalgamer la pâte :
on l'étire et on la ferme
[plusieurs fois] / on peut
toujours regarder des
tutos de gestes de
pizzaiolo! A sur le net !



Ajouter de la farine
du bout des doigts
pour éviter que la pâte
ne colle trop et afin
d'avoir une texture
uniforme sans parties
humides

Aécider du «point de
pâte» pour s'arrêter
de l'étirer

laisser reposer le pâton
une heure en couvrant
avec un torchon

**PIZZA FAÇON NAPOLETANA
DE LAURE VIGNA**



*Una Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen*



7h après : quand la pâte a
changé de densité, former
les boules

Mettre la pâte sur le plan
de travail

Rajouter de la farine **226**
quand cela est néces-
saire et couper des boudins
de pâtes qui auront l'épais-
seur de la boule

Former les boules à la
main en serrant bien à la
base (comme des boules de
mozzarella)

On laisse reposer ces
boules encore une bonne
douzaine d'heure (moi j'ai
fait 24h car je n'avais pas
une top levure)



Le lendemain, les travail-
ler une à une sur le plan de
travail avec un peu de fa-
rine en faisant des
allers-retours (on appelle ça
la technique de la gifle !) /
on peut regarder d'autres
tutos car c'est très manuel !

**PIZZA FAÇON NAPOLETANA
DE LAURE VIGNA**



*Una Deleziosa Quotidienne
de DyKitchen*



En garniture j'avais un pesto d'ail des ours qu'une amie m'a avait donné (c'est la saison).

Sinon pesto de basilic, d'épinards, de kale, de cresson, de fênes, de sauge, ou toute autre herbe verte et que vous avez autour de vous ! (le pesto c'est quoi

trucs [souvent verts mais pas que] écrasés, huile d'olive, ail, pignons de pin (ou sésame ou autres, adapter), parmesan ou pecorino [pareil on adapte].

Comme c'est pas la saison, et que de toute façon on est à la maison, une (ou une demie) conserve de pulpes de tomates, et/ou tomates confites

Quelques tranches de courgettes (oui c'est pas encore la saison non plus mais y avait ça dans le frigo)

De la ricotta (ou de la buffala) pour adoucir le goût du pesto

Parsemer d'ail coupé en tranches, d'huile d'olive et d'origan (ou feuilles de basilic)

On fait avec ce qu'on a sous la main (mais préférez les ingrédients de qualité) !

Enfourner dans un four déjà chaud (200°c) et surveiller ça va vite !



**PIZZA FAÇON NAPOLETANA
DE LAURE VIGNA**

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.