

Pâte à pizza au levain panaire

La saveur riche et complexe dans notre recette de pâte à pizza au levain panaire fournit le mariage idéal à des garnitures robustes et une croûte assez légère pour former un bord moelleux avec de grands trous ouverts et un beau gonflement au four. La chambre de pousse est particulièrement utile pour que la pâte suive le timing prévu et que la saveur et la qualité soient ainsi cohérentes d'un lot à l'autre.

Rendement : donne environ quatre pizzas de 10-12" / 25-30 cm à pâte fine. La recette peut facilement être réduite de moitié pour donner deux pizzas.

Timing : mélangez le levain la veille de la cuisson au four des pizzas et préparez la pâte principale le matin. En après-midi, divisez la pâte, préfaçonnez-la en boules et laissez-la fermenter pendant 1,5 heure pendant que le four préchauffe et que vous préparez les garnitures. À l'heure de dîner, façonnez, garnissez et faites cuire les pizzas au four.



Levain

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Levain panaire*	1 c. à soupe	15	0,5
Farine tout usage non blanchie	5 c. à soupe	45	1,6
Eau, à environ 70 °F / 21 °C	3 c. à soupe	45	1,6

* Idéalement un levain panaire blanc mature avec 100 % d'hydratation.

Pâte principale

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Farine tout usage non blanchie*	3 tasses, en cuillerées	350	12,3
Farine de blé à extraction élevée	¾ tasse, en cuillerées	80	2,8
Farine de seigle à extraction élevée ou moyenne	2 c. à soupe	20	0,71
Sucre	1 c. à soupe	12,5	0,44
Sel	2 c. à café	12	0,42
Eau, à 85 °F / 29 °C	1,5 tasse	350	12,3
Levain (ingrédients ci-haut)			

* La farine non blanchie avec environ 10 % de protéine est idéale pour cette recette.

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, pierre à pizza (facultatif).

Mélange du levain. La veille de la cuisson au four des pizzas, combinez tous les ingrédients du levain et mélangez-les bien. Couvrez et fermentez-le dans la chambre de pousse à 70 °F / 21 °C pendant 12 heures.

Préparation. Préparez la chambre de pousse avec de l'eau dans le récipient à eau et réglez le thermostat à 81 °F / 27 °C. Avant de mesurer ou peser la farine de blé de grains entiers et la farine de seigle, passez-la au tamis ou à une passoire fine pour créer la farine à extraction élevée. Faites une marque sur un bol ou un récipient de fermentation en masse au niveau de huit tasses / deux litres.

Mélange de la pâte principale. Combinez tous les types de farine, le sucre et le sel et mélangez bien. Ajoutez le levain et l'eau et mélangez de nouveau jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien distribués. Placez la pâte dans la chambre de pousse pour qu'elle fermente.

Conseil : avec une fermentation longue en masse au début (la première levée), l'autolyse (repos) de la pâte n'est pas nécessaire.

Étirer et pliage. Pendant la première heure ou les deux premières heures, faites étirer et plier la pâte trois fois. Laissez-la ensuite fermenter jusqu'à ce qu'elle ait augmenté de volume pour atteindre environ huit tasses / deux litres en environ 5-6 heures.

Préfaçonnage de la pâte en boules. Farinez légèrement la surface de travail et divisez la pâte en quatre morceaux. Façonnez chaque morceau en une boule. Ensuite, placez les boules sur la plaque de four légèrement huilée avec le côté lisse (le haut) vers le bas et saupoudrez la surface avec le pli en haut avec de la semoule ou de la farine.

Conseil : si à ce moment-là, le dîner est prévu dans plus que 2 heures, vous pouvez réfrigérer les boules de la pâte.

Levée finale. Faites lever les boules de la pâte dans la chambre de pousse à 81 °F / 27 °C pendant 90 minutes. Si vous les avez réfrigérées, laissez-les lever un peu plus longtemps, environ 2 heures.

Préchauffement du four. Préchauffez le four pendant 1 heure à 500 °F / 260 °C avec la pierre à pizza sur la grille au milieu. Entre-temps, préparez les garnitures et les plats d'accompagnement. Coupez le papier parchemin en cercles de 12" / 30 cm.

Façonnage et cuisson au four. Farinez légèrement la surface de travail et gardez les cercles en papier parchemin à côté. Sans compresser le bord, façonnez délicatement chaque boule en une pizza et placez-la sur le cercle en papier parchemin. La pâte sera molle, collante et mince ; il se peut qu'elle se déchirera lorsque trop étirée à cause de sa texture délicate, façonnez-la donc de par en-dessous pour doucement arriver au bord extérieur de la pizza. La pâte fera une croûte merveilleuse, si vous pouvez éviter d'ajouter de la farine. Ajoutez les garnitures, transférez la pizza au four à l'aide d'une pelle ou du dos de la plaque de four et faites-la cuire au four pendant 6-9 minutes. Si nécessaire, tournez-la à mi-chemin pour un brunissement uniforme.