



Créateur de solutions  
pour les "mini" endroits...

## UTILISATION DE LA PIERRE A PIZZA STONE30

### Introduction :

Votre pierre à pizza a un diamètre de 30cm, elle vous permet la cuisson de pâtes à pizza que vous aurez élaborées par vous-même ou que vous aurez achetées dans le commerce.

### Comment utiliser votre pierre pizza :

- Mettez la pierre à pizza dans un four froid et faites-la chauffer à température maximum pendant 45 minutes.
- Recouvrez votre pierre de farine et placez-y la pizza, elle sera prête entre 5 et 10 minutes en fonction de la garniture.

### Entretien :

Après usage laissez la pierre refroidir entièrement dans votre four. Une fois la pierre refroidie grattez les aliments avec une spatule. Rincez la pierre à l'eau sans utiliser de produit détergeant. S'il y a toujours des tâches sur la pierre après usage c'est normal, l'essentiel est d'enlever les morceaux collés.

### Recette :

Le secret d'une bonne pizza réside dans la bonne levée de la pâte, cuite à la bonne température, moelleuse mais ayant un peu de croustillant ; le nappage doit être frais et en bonne quantité.

#### *Choisir les ingrédients :*

Pour obtenir une bonne pizza, les ingrédients doivent être frais. La suite est particulièrement importante.

- Utiliser de la levure fraîche ou déshydratée. La levure fraîche est claire et friable. La levure déshydratée est plus facilement disponible et a une plus longue durée de conservation, mais doit être reconstituée sous eau tiède (38°C) avant utilisation.
- Utiliser uniquement du sel de table. Il aide dans la levée de la pâte donnant une pizza avec une meilleure structure.
- Utiliser de la farine fine pour garantir un temps de levé court (2 à 3 heures). Ce type de farine a une bonne capacité d'absorption d'environ 50% qui assure une consistance humide à la pâte.
- Les ingrédients utilisés pour le nappage de la pizza dépendent de vos préférences.

#### *Préparation :*

Pour une bonne pâte à pizza, nous suggérons les quantités suivantes :

- 1 litre d'eau

HORUS sarl - PA RAVENNES-LES-FRANCS - 1 rue de Haarlem - 59200 TOURCOING - France

TVA : FR45.511.028.409 – SIRET : 511.028.409.000.23



[www.brandybest.com](http://www.brandybest.com)

- 2kg de farine ordinaire
- 20 g de levure fraîche ou 7 g de levure déshydratée
- 50 g de sel de table

Ces proportions sont valables pour 3 kg de pâte à pizza, ce qui est assez pour faire 4 pizzas classiques. Il est important de noter que la quantité de levure doit être diminuée quand la température est au-dessus de 23-25°C (en été par exemple).

### *Faire la pâte :*

La farine est divisée en deux moitiés, chacune placée dans deux récipients.

La quantité d'eau est aussi divisée en deux verres, contenant le sel pour l'un et la levure pour l'autre. La solution de sel est versée dans un des récipients contenant la farine et la solution de levure dans l'autre récipient.

Le contenu doit alors être pétri jusqu'à ce que la mixture devienne consistante.

Enfin, les deux mixtures sont mélangées et la pâte est pétrie jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, régulière et humide.

Si vous utilisez une machine à faire la pâte, mixer d'abord la farine avec la levure dans l'eau. Le sel est dissous dans 2 dl d'eau, qui sont ajoutés ensuite à la mixture de farine et de levure.

Évitez le contact direct entre la levure et le sel qui pourrait inhiber l'activité de la levure.

La pâte est prête quand la mixture est bien pétrie en une pâte consistante. La pâte est alors divisée en deux petites portions. La taille et l'épaisseur de chaque portion doivent être identiques à celle d'un petit pain.

Alors la pâte peut lever. Le temps de levée varie entre 6-8h à 24 heures. Cela dépend de la température ambiante. Si la pâte non levée n'est pas utilisée le même jour, il est recommandé de la conserver au réfrigérateur à 2-6°C.

### *La levée :*

La levure, produisant du dioxyde de carbone, est à l'origine du processus de levée progressif. Après la levée, des petites portions de pâte sont étalées à la main ou en utilisant le rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une couche homogène et fine.

Eparpillez préalablement un peu de farine sur votre plan de travail pour vous faciliter la tâche.

La taille de la couche de pâte est celle d'une pizza standard. La pâte étalée peut être recouverte avec une couche de sauce tomate ou simplement avec de l'huile d'olive selon votre préférence.

La pizza est ensuite nappée dans des ingrédients que l'on souhaite ajouter.

Avant la réalisation de la pizza, il est préférable de la pâte et les ingrédients soient à la même température. Il faudra donc veiller à sortir vos ingrédients du réfrigérateur au moins 1 heure avant la préparation.

### *La cuisson :*

Déposer votre pizza sur la pierre à pizza préalablement chauffée pendant 45 minutes à la température maximale, laissez-la cuire pendant 5 à 10 minutes. Une fois la pizza cuite, sortez-la du four et dégustez.

