

La Table

 x 6

Pizza

 20 mn

 25 mn

 0 mn



Pour la pâte pizza

Farine de blé italienne **TIPO 0** (important pour la réussite de la pate) : 415 g, Eau : 25 cl, Levure : 14 g, Sel fin : 7 pincée(s), Huile d'olive : 3 cl

Délayer la levure dans 6 cl d'eau tiède. Dans la cuve du batteur avec le crochet, réunir la farine, l'huile d'olive, 19 cl d'eau froide et la levure délayée. Pétrir le tout pendant 5 min à la 1re vitesse. Ajouter ensuite le sel, puis pétrir de nouveau pendant 2 min. Réserver au frais pendant 1 h.

Pour la Sauce pizza :

Oignon : 1 , Concentré de tomate : 50 g, Tomates concassées: 100 g, Sucre: 10 g, Thym frais : 3 branches, Huile d'olive : 2 cl

Éplucher et ciseler l'oignon. Dans une casserole, faire suer les oignons à l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomates et le sucre, puis laisser caraméliser pendant 1 min. Ajouter ensuite les tomates concassées, les branches de thym et assaisonner de sel et de poivre.

Laisser cuire jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse. Mixer si nécessaire.

Pour la garniture : au choix

La Table



Pizza



For deigen :

Italiensk hvetemel **TIPO 0** (viktig for å lykkes med deigen) : 415 g Vann: 25 cl, gjær: 14 g, salt og Olivenolje: 3 cl

Løs opp gjæren i varmt vann. I en blandebløte med kroken, bring mel, olivenolje, 19 cl med kaldt vann og det oppløste gjæret. Elt blandingen i 5 minutter ved første hastighet. Tilsett salt og deretter igjen i 2 minutter. Sett i kjøleskapet i en time.

For sausen ;

Løk: 1 tomat konsentrat: 50 g, hakkede tomater: 100 g Sukker: 10 g, Timian, Oregano, Olivenolje: 2 cl

Skrell og hakk løken. I en kjele, svette løken i olivenolje. Tilsett tomatpuré og sukker . Tilsett hakkede tomater, timian og smak til med salt og pepper.