

# Façonnage d'une pizza

écrit par Pariseyn | 15 octobre 2017



Que ce soit à base d'une recette sans pétrissage ou d'une recette classique, la pâte à pizza doit être façonnée en un disque plat d'un plus ou moins grand diamètre et doit réserver un rebord plus épais qui ne recevra pas de garniture. C'est pour cette raison que l'on n'utilise jamais de rouleau pour façonner la pâte.

Verser la pâte qui vient de reposer sur un plan de travail fariné.

**Attention, on ne fait aucun rabat ou pli**, qui redonnerai de la force au pâton et rendrait difficile, voire impossible le façonnage, sauf à le laisser à nouveau reposer pendant 30 à 60 minutes !

Pour l'étaler, utiliser les 2 mains à plat en tournant et en étirant la pâte sur un plan de travail bien fariné. Veiller à ce que la pâte ne colle pas auquel cas elle se déchirerait. Retourner la pâte en farinant pour continuer de l'étaler. On peut aussi s'aider du bord de la table pour laisser pendre une partie de la pâte qui s'étendra sous son propre poids.

Pour enlever l'excédent de farine, balancer la pâte d'une main à l'autre comme montré dans la vidéo.

Lorsque l'on rate le façonnage, il faut à nouveau bouler le pâton et le laisser reposer de 30 à 60 minutes pour que le gluten puisse se détendre à nouveau.