

Pizza Margherita

écrit par Pariseyn | 23 octobre 2017



Une merveille de simplicité que cette pizza Margherita, la seule vraie pizza napolitaine reconnue par [l'Associazione Verace Pizza Napoletana](#)

Ingrédients, pour 2 pizzas de 29 cm :

2 pâtons à pizza de 210 / 230 g, [standard](#) ou [sans pétrissage](#)

De la [sauce tomate pour pizza](#)

Un petit pot de câpres

250 g de mozzarella râpée

125 g de Parmesan râpé

Quelques brins de basilic frais

De l'huile d'olive

Si les pâtons étaient au réfrigérateur, les sortir deux heures avant pour qu'ils soient à température ambiante.

Si l'on utilise la pâte sans pétrissage, procéder à la division, au boulage et à la détente comme indiqué dans la [recette de la pâte](#) (il faut donc s'y prendre 2 heures à l'avance).

Préchauffer le four au moins 1 heure avant à sa température maximum, pour moi 275°C, chaleur statique sole et voûte, avec une pierre à pain en position 3 (dans mon four, 1 est la plus basse et 4, celle juste au-dessous du gril). Dans cette configuration, la surface de la pierre se trouve à une quinzaine de centimètres de la résistance de voûte, ce qui

correspond tout à fait à l'architecture d'un « vrai » four à pizza. Glisser au bas du four une lèchefrite.

Façonner les pâtons comme décrit [ici](#).

Préparer une feuille de papier cuisson au format de la pelle à pizza et déposer la pâte dessus.

Faire glisser l'ensemble sur la pelle à pizza.

Avec le dos d'une cuillère à soupe, étaler la sauce tomate sur la pizza, sauf sur les bords.

Répartir quelques câpres.

Parsemer généreusement de mozzarella, puis de Parmesan.

Enfourner pour 6 minutes en versant 20 ml d'eau chaude sur la lèchefrite.

Après 3 minutes, enlever le papier cuisson.

Défourner à l'aide de la pelle à pizza, répartir quelques feuilles de basilic frais, arroser d'un filet d'huile d'olive et déguster bien chaud.



Petit truc : pour donner le vrai goût d'une pizza au feu de bois, on peut déposer quelques copeaux de bois dans un coin de la pierre à pizza.