



Pizzas

# Pizza napolitaine



1h45

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

0

REPOS

466

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour la pâte à pizza

375 g **Farine**  
200 g **Eau**  
15 g **Levure de boulanger**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
0.5 c. à café **Sel**

## Ingrédients pour le coulis de tomates

1.5 kg **Tomate(s)**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
0.5 botte(s) **Basilic**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
2 pincée(s) **Sel**  
2 pincée(s) **Poivre**

## Ingrédients pour la garniture de la pizza

250 g **Mozzarella**  
12 **Filet(s) d'anchois**  
10 **Olives noires**

## Étape 1

### Préparation de la pâte à pizza

- 1 Faire tiédir l'eau dans une petite casserole.
- 2 Attention, elle ne doit pas être trop chaude.
- 3 Émietter la levure dans le bol d'un robot sur socle muni de son crochet pétrisseur. Ajouter la farine, l'huile d'olive et le sel.
- 4 Ajouter l'eau tiède petit à petit en mélangeant sur vitesse 2.
- 5 Quand la pâte est homogène, poursuivre le pétrissage pendant 1 minute.
- 6 Détacher la pâte du crochet pétrisseur, la laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante dans le bol recouvert d'un torchon.
- 7 Il est possible de pétrir la pâte à la main.

## Étape 2

### Emondage des tomates

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole.
- 2 Inciser les tomates sur leur base en formant une croix à l'aide d'un couteau d'office, puis les plonger dans l'eau

bouillante pendant 10 secondes.

- 3 Égoutter les tomates à l'aide d'une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.
- 4 Éplucher les tomates à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Les couper en 4, éliminer les pépins à l'aide d'un couteau d'office pour ne garder que la pulpe.

### Ingrédients pour le dressage

1 trait **Huile d'olive**

## Étape 3

### Préparation du coulis de tomates

- 1 Éplucher l'oignon et l'émincer finement à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Ajouter l'oignon émincé, le faire suer pendant 1 minute sur feu doux sans coloration en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Ajouter la pulpe de tomates puis augmenter le feu.
- 4 Éplucher l'ail et le presser sur la pulpe de tomates à l'aide d'un presse-ail. Saler et poivrer.
- 5 Laver le basilic, le sécher à l'aide de papier absorbant puis l'effeuiller.
- 6 Le hacher grossièrement à l'aide d'un couteau de chef, le verser dans la casserole.
- 7 Cuire pendant 10 minutes à couvert.
- 8 Mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 9 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

## Étape 4

### Préparation de la pizza

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Découper les olives noires en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Égoutter les filets d'anchois sur quelques feuilles de papier absorbant.
- 4 Hacher grossièrement la mozzarella à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Pétrir rapidement la pâte à pizza à la main et la couper en pâtons à l'aide d'un couteau d'office.
- 6 Sur un plan de travail fariné, étaler les pâtons en disques d'environ 35 cm de diamètre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Déposer les disques de pâte sur des plaques à pâtisserie tapissées d'une feuille de papier sulfurisé.
- 8 Répartir le coulis de tomate sur les disques de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe, en prenant soin de réserver 1 cm tout autour.
- 9 Disposer harmonieusement les anchois et les olives, parsemer de mozzarella.
- 10 Enfourner pendant 15 à 20 minutes selon le croustillant désiré.

## Étape 5

## Dressage

- 1 Sortir les pizza du four et ajouter un trait d'huile d'olive.
- 2 Les détailler en parts et servir sans attendre.