

Pizza des trois saucées

Double sauce. Pur kiff. Pour 4 pizzas environ.

Sauce tomate

Tu aimes la sauce tomate ????

Ingrédients

- Une boîte de passata de tomates ou tomates concassées ou tomates pelées
- 2 grosses gousses d'ail
- 1-2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (la plus fraîche de tes huiles d'olive stp)
- Sel + poivre

Recette

Tu mixes tout ! Tu fais rien cuire. Meilleure sauce tomate de tous les temps car c'est la napolitaine, qui allie simplicité et délice.

Sauce crémeuse

Tu aimes le crémeux de la courge dans ta bouche ????

Ingrédients

- Une demi courge quelconque, nous on a pris butternut (faut enlever la peau de la butternut, ça se mixe mal)

- Une brique de crème de soja
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 gousses d'ail
- Un peu de noix de muscade

Recette

Tu fais rôtir ta courge et ton ail jusqu'à ce que bien doré, si ton ail est en chemise (=dans sa peau) c'est encore mieux, après tu peux presser la gousse presque fondue direct dans la sauce.

Tu mixes le tout, si c'est trop purée tu rajoutes un peu d'eau.

Fauxmage

Tu aimes le fauxmage de patate grillant sur ta pizza et ravissant tes papilles ??

Ingrédients

- 2 belles patates
- Une petite carotte
- Sel + poivre et si tu veux un fauxmage fumé, du paprika fumé
- De l'huile neutre
- Levure de bière à foison

Recette

Tu fais cuire les patates et la carotte dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que quand tu plantes une fourchette dedans ce soit bien bien fondant.

Tu égouttes, puis tu mixes tout en ajoutant au fur et à mesure un peu de l'eau de cuisson des patates pour la texture et de l'huile pour émulsifier. Il faut que ce soit bien gras et filant sur la spatule. Ça fond, ça dore, c'est délice.

Garnitures

Qu'est-ce qu'on met dessus ?

En fait bien ce que tu veux : des courgettes en tranche, des oignons crus en lamelle ou bien caramélisés, des champignons marinés, du tofu grillé, des herbes fraîches en fin de cuisson, de l'ananas, des tranches de saucisse vegan... le grand jeu étant de ne jamais garnir la pizza de la même manière.

Le plus important : LA PÂTE

Ingrédients

- 1 kg de farine
- 500g d'eau tiède
- 300g de levain en pleine forme (faut qu'il bulle bien)
- 20g de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Recette

Tu dilues le sel dans l'eau.

Tu mets ta farine, ton eau salée dans un coin du saladier et ton levain dans l'autre coin, et ton huile d'olive.

Tu pétris 10 bonnes minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse, douce et rebondie. Tu laisses reposer selon ton temps 4 heures minimum au chaud en lui faisant une petite clé au milieu, soit au frais toute la nuit pour que les saveurs se développent.

Pour façonner : tu fais des pâtons de 250g. Pour ça tu viens bouler ta pâte en repliant ses coins au centre plein de fois, puis tu la retournes et tu la tires vers toi sur un plan de travail pas trop fariné pour qu'elle soit parfaitement bien boulée. Tu laisses reposer sur un support huilé pendant bien 30 minutes au chaud ou jusqu'à ce qu'elle aie presque doublé de volume.

Pour étaler, il faut pas trop l'écraser sinon elle va perdre son air qui doit resté bien stocké dedans iel. Donc perso je l'étale pas au rouleau, plutôt je prend mon pâton et je le tourne en le laissant s'étirer avec la gravité, puis je finis avec les deux poings vers le ciel et la pâte au milieu, italie style.

Puis ben tu garnis, petite louche de sauce pas trop épaisse ça cuit mieux, beaucoup de garniture à ton goût, des grosses cuillerées de fauxmage, et sur les bases tomate une petite coulée d'huile d'olive juste avant d'enfourner ça change tout. De l'origan séché, aussi.

Tu enfournes très chaud, 300°C c'est super. La bonne cuisson de pizza est rapide et efficace.

Tu sers avec de la salade verte et une coulée de crème de vinaigre balsamique. L'Italie est pas contente de la base courge mais y en a trop en Meuse des courges puis c'est délicieux, et le purisme c'est fasciste.

Revision #1

Created 2 May 2024 12:40:35 by Aubergedenarse

Updated 2 May 2024 12:44:29 by Aubergedenarse