

Betty Bossi



Four à pizza avec fenêtre

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:

www.bettybossi.ch

BPA
free

Nr. 32040
Mai 2023

Bonjour

Je suis le nouveau four à pizza électrique muni d'une vitre et je serai bientôt le héros de toutes les fêtes ou de tous les repas entre amis ou en famille. Je démarre en un clin d'œil et peux atteindre une température allant jusqu'à 400 degrés. Ma plaque en pierre de haute qualité avec revêtement antiadhésif te permet d'obtenir un fond de pizza croustillant, tandis que ma vitre pratique te permet de surveiller le fromage qui fond. Comme tu peux m'utiliser à l'intérieur, plus rien de t'empêche d'organiser une soirée pizza, même s'il fait mauvais temps ou que tu n'as pas de terrasse!

Préchauffer le four à pizza

Pour un résultat de cuisson optimal, fais préchauffer le four à pizza pendant env. 10 minutes à la puissance maximale. Règle donc le régulateur de température sur le niveau le plus élevé et la minuterie sur 10 minutes. Tu peux ensuite, si tu le souhaites, réduire la température et régler à nouveau le temps de cuisson avec la minuterie.

Pâte à pizza

🕒 **Mise en place et préparation: env. 15 min + Laisser monter: env. 90 min**

Pour 4 pizzas Ø env. 26 cm

500 g de farine (ou de farine à pizza)
1½ c.c. de sel
½ cube de levure (env. 10 g)
3¼ dl d'eau tiède
2 c.s. d'huile d'olive

Mélanger dans un grand bol la farine et le sel. Émietter la levure, incorporer. Verser l'eau et l'huile, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser env. 1 h à couvert à température ambiante.

Couper la pâte en quatre, former des boules, couvrir à nouveau et laisser lever à température ambiante pendant env. 1 heure.

Garnir la pizza

Saupoudrer la pelle à pizza de farine et disposer la pizza dessus. Plus la pizza non cuite et garnie reste longtemps sur la pelle à pizza, plus la pâte retient du liquide et se ramollit. Le transfert de la pizza dans le four devient plus difficile – c'est une des raisons pour lesquelles les pizzaioli travaillent aussi rapidement et avec tant d'agilité.

Cuire la pizza

Fais cuire la pizza pendant 4 à 6 minutes à la puissance maximale. À mi-cuisson, fais tourner délicatement la pizza une fois à l'aide de la spatule. La pizza est ainsi dorée de manière uniforme et croustillante.

Veille à ce que la garniture n'entre pas en contact avec l'élément chauffant. Enlève les résidus de la pierre entre chaque cuisson. Ils peuvent être balayés de part et d'autre de la pierre. Pour un résultat uniformément croustillant, laisse la pierre chauffer un peu avant de passer à la cuisson suivante.

CONSEIL: Saupoudrer le plan de travail et la pelle de farine de semoule, de farine à knöpfler ou de semola afin d'empêcher que la pâte ne colle et pour que la pizza soit plus croustillante.

La «semola» est une farine de blé dur italienne.

Nettoyage

La pierre à pizza ne peut pas s'enlever et se patine au fur et à mesure des utilisations. Lorsque l'appareil a complètement refroidi, l'essuyer avec un chiffon humide et sans utiliser de produit de nettoyage. Les traces, les éraflures et les taches qui apparaissent restent, toutefois sans affecter le résultat de la cuisson. Assure-toi que la pierre à pizza est bien sèche avant de l'utiliser à nouveau. Laisser sécher l'appareil ouvert après le nettoyage.

Tu trouveras d'autres conseils d'utilisation du four et de nettoyage dans le mode d'emploi.

Attention!

Pour la préparation de pizzas prêtes à cuire ou surgelées, consulter le mode d'emploi.