



# Pizza al taglio (pizza sur plaque)

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	1 Jour3 h 45 min
Temps de cuisson	13 min
Portions	4
Appareil	Combair V6000 45P à partir de 2021

La pizza al taglio, également appelée pizza in teglia, séduit par sa base légèrement plus épaisse et moelleuse et ses garnitures flexibles. Elle peut être coupée en portions maniables et offre un plaisir varié à volonté.

## Pâte

500 g Farine Manitoba (type 0)  
300 ml Eau  
2 g Levure de boulanger, émiettée  
75 ml Eau  
2 Cuillère à café Miel liquide  
2 Cuillère à café Sel (env. 12 g)

## Pizzas

200 g Sauce tomate  
une pincée Huile d'olive  
150 g Mozzarella Fior di latte, coupé en dés

## Garnitures

50 g légumes conservés dans l'huile (p. ex. artichauts et tomates séchées), égouttés  
20 g Rucola  
quelques Feuilles de basilic





50 g Tomates cerises, coupées en quatre  
1 Burrata piccola (env. 50 g), ciselée  
5 Filets d'anchois en boîte, égouttés  
1 Citron  
3 tranches Mortadelle, ciselée  
2 Cuillère à soupe Ricotta  
une pincée Pesto à la pistache  
une pincée Huile d'olive  
une pincée Fleur de sel  
une pincée Poivre

## Pâte

---

Verser la farine dans le saladier du robot ménager. Bien mélanger l'eau et la levure, ajouter, pétrir avec le crochet pétrisseur à vitesse réduite pendant env. 5 minutes. Ajouter l'eau, le miel et le sel, continuer à pétrir à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit très lisse et se détache des bords du saladier. Mettre la pâte sur le plan de travail, laisser reposer pendant environ 15 minutes. Décoller délicatement la pâte du plan de travail à l'aide d'une spatule. Avec les mains légèrement huilées, passer la main au milieu de la pâte et la soulever jusqu'à ce qu'elle se détache complètement. Avec un léger élan vers l'avant et une petite rotation, la remettre sur le plan de travail de manière à ce que les extrémités se chevauchent légèrement. Mettre la pâte dans un récipient légèrement huilé avec couvercle ou dans une boîte de fermentation, couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 24 heures.

## Plis

---

Sortir la pâte du réfrigérateur, la laisser reposer environ 1 heure à température ambiante. Déposer la pâte sur un plan de travail bien fariné. Étirer un peu la pâte dans la longueur et la rabattre du haut et du bas vers le centre. Tourner la pâte de manière à ce que le côté court soit tourné vers l'avant. Rabattre à nouveau, en pressant bien les extrémités de la pâte pour qu'elles ne se détachent plus. Remettre la pâte, fermeture vers le bas, dans le récipient ou la boîte de fermentation et laisser lever pendant environ 2 heures jusqu'à ce qu'elle double de volume.

## Pizzas

---

Préchauffer l'espace de cuisson avec PizzaPlus à 280 °C. Recouvrir une plaque à gâteaux de papier sulfurisé, badigeonner généreusement le bord de la plaque et le papier d'huile d'olive. Verser la pâte sur un peu de farine sur le plan de travail, l'étirer soigneusement à la main jusqu'à ce qu'elle atteigne la taille de la plaque, la déposer dans la plaque à gâteaux préparée, couvrir et laisser lever encore une fois pendant env. 30 minutes. Répartir la sauce tomate sur les  $\frac{3}{4}$  de la pâte, verser un peu d'huile d'olive sur toute la pâte, insérer dans l'espace de cuisson préchauffé, faire cuire env. 8 minutes. Retirer, répartir la mozzarella sur la moitié de la pizza, remettre dans l'espace de cuisson, terminer la cuisson pendant env. 5 minutes. Retirer, tirer sur une planche pour garnir.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 280 °C avec PizzaPlus**

**Enfourner le mets à cuire**





**PizzaPlus 280 °C pendant 8 min**

**Ajouter les ingrédients**

**PizzaPlus 280 °C pendant 5 min**

## Garnitures

---

Garnir un quart de la pizza (avec la sauce tomate et la mozzarella) d'artichauts et de tomates séchées, répartir la roquette. Sur le deuxième quart (avec la sauce tomate et la mozzarella), répartir les feuilles de basilic. Garnir le troisième quart (avec sauce tomate, sans mozzarella) de tomates cerises, de burrata et d'anchois, râper un peu de zeste de citron par-dessus. Sur le dernier quart (sans la sauce tomate), répartir la mortadelle et la ricotta, arroser de pesto à la pistache. Arroser toute la pizza d'un peu d'huile d'olive, saupoudrer de fleur de sel et de poivre.

## Conseils

---

Diviser la pizza en 4 ou 8 parts.

Une pizza, plusieurs goûts. Les morceaux peuvent être garnis différemment et selon les envies.

Remplacer le pesto à la pistache par de la salsa verde à la pistache ou un pesto au basilic.

La farine Manitoba (type 0) peut être achetée dans les grands supermarchés ou dans les épiceries fines italiennes. Elle convient parfaitement du fait de sa teneur élevée en protéines. La farine Manitoba peut être remplacée par de la farine pour pizza.

## Accessoires

---

Plaque à gâteaux

## Informations complémentaires

---

Créée le

02.09.2025

