

## LA PIZZA DE L'ETE DE THIERRY GRAFFAGNINO



### INGREDIENTS

**Pour la pâte** : 100 grammes d'eau, 1 gramme de levure fraîche, 4 grammes d'huile d'olive, 170 grammes de farine, 4 grammes de sel.

**Pour la garniture** : roquette assaisonnée d'huile d'olive, billes de melon, jambon de parme et mozzarella de buffala.

### ETAPE 1 LA PATE

Dans un récipient, mélanger l'eau, l'huile d'olive et la levure, ajouter la moitié de la farine, puis le sel. Une fois le sel absorbé, ajouter le reste de la farine, pétrir jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement mélangés.

Laisser la pâte gonfler à température ambiante pendant 30 minutes dans un récipient hermétique.

Puis stockez- là au réfrigérateur entre 2 et 3 jours (c'est pendant ce temps que la pâte va se bonifier et développer tous ses arômes).

Une heure avant de l'étaler, sortir la pâte du réfrigérateur, toujours protégée de l'air dans son bac hermétique.

### ETAPE 2 LE PETRISSAGE

La pâte à pizza s'abaisse à la main sur un plan de travail fariné. On commence par tapoter les pâtons du bout des doigts pour chasser l'air vers l'extérieur, en veillant à ne pas écraser la bordure afin qu'elle reste moelleuse à la dégustation. Avec la paume de la main, agrandir le disque de pâte jusqu'à la taille souhaitée.

### ETAPE 3 LA CUISSON

Après avoir préchauffé votre four à 250°, ou 280°s 'il le permet, étaler le disque de pâte, badigeonner d'huile la plaque de cuisson, puis déposer le disque dessus. Déposer la plaque en bas du four et cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes.

### ETAPE 4 LA GARNITURE

En fin de cuisson, ajouter la roquette assaisonnée d'huile d'olive, des billes de melon, du jambon de parme et de la mozzarella de buffala.