

zeste

Pizza Tonino

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 50 min**

Préparation **40 min**

Cuisson **10 min**

Repos **2 h**



Préparation

PÂTE À PIZZA :

1. Mélanger la levure avec l'eau tiède. Laisser reposer 10 min. Dans un bol, mélanger à peu près la moitié de la farine, le sel et la levure. Pétrir 5 min. Recouvert d'un linge humide, laisser reposer le mélange 30 min.
2. Ajouter le reste de la farine et l'huile d'olive, pétrir à nouveau pendant 5 min. Recouverte d'un linge humide, laisser reposer la pâte 1 h 30 à la température de la pièce.

SAUCE :

1. Dans un tamis, au dessus du lavabo, égoutter les tomates. À l'aide d'un couteau, les couper à même le tamis afin d'en retirer le plus de jus possible.
2. Déposer la tomate dans un bol, ajouter l'huile d'olive, le piment fort écrasé, le parmesan, l'origan, le fenouil, la pâte d'anchois et les câpres. Bien mélanger et réserver.

CUISSON ET DRESSAGE :

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Idéalement, utiliser une pierre à pizza que l'on réchauffera au four pendant au moins 20 min. Séparer la pâte à pizza en deux boules. Fariner la surface de travail et étendre la pâte à l'aide d'un rouleau à pâte afin de former un cercle d'environ 12 po (30 cm) de diamètre.
2. Étendre la moitié de la sauce tomate sur la pâte et garnir de fromage. Disposer vos garnitures préférées sur le fromage.
3. Cuire au four sur la pierre à pizza ou sur une plaque à peu près 10 min, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la pâte soit croustillante. Servir avec une salade verte et un bon verre de vin rouge.

PUBLICITÉ

Ingrédients

PÂTE À PIZZA

- 1 sachet de levure
- 250 ml (1 tasse) d'eau tiède
- 625 ml (2.5 tasses) de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

SAUCE

- 1 boîte de tomates italiennes entières (796 ml - 28 oz)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 piment fort séché (petit)
- 65 ml (1/4 tasse) de parmesan râpé
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de fenouil séchées
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres hachées
- 1 filet d'anchois haché ou pâte d'anchois
- 1 pincée d'origan séché

GARNITURES

- Fromage au goût (mozzarella, mozzarella di buffala, chèvre, provolone)

PUBLICITÉ

Viandes au goût (pepperoni, chair à saucisse, prosciutto, capicollo)

Fruits de mer au goût (crevettes, pétoncles, calmars)

Légumes au choix (oignons, épinards, champignons, poivrons)