

# LA PIZZA



## 1. Pâte à pizza avec longue levée à froid (pour 4 personnes)

- 400 g de farine type 00
- 220 g (22 cl) environ d'eau tiède voire froide
- 3 g de levure de boulanger sèche ou 8 g de levure fraîche
- 6 g de sel fin
- une pincée de sucre (facultatif)
- 2 cuillères d'huile d'olive vierge extra

~ Mélanger la levure avec 100 g d'eau tiède et 50 g de farine, laisser fermenter pendant une demi-heure environ dans un endroit tiède. Il doit se former des bulles.

~ Mélanger le reste de farine avec le sel, le sucre et l'huile d'olive. Ajouter le mélange avec la levure, puis le reste d'eau (100-120 g) peu à peu, si possible froide. Pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit belle, lisse et très souple.

~ Former 4 boules de pâte, les mettre dans 4 grands saladiers (au moins le triple de volume), couvrir le saladier de film transparent et laisser lever au réfrigérateur pendant au moins 24 h, le mieux serait 48 ou 60 heures.

~ Préchauffer le four à 270°C.

~ Écraser les boules sur un plan fariné, puis créer un disque de ½ cm d'épaisseur (voir 2 à 3 mm). Garnir la pizza (en gardant un peu de marge au bord), faire reposer 10 minutes puis cuire quelques minutes à 270°C. Vérifier, et si besoin est, prolonger la cuisson de quelques minutes.

\*\*\*\*\*

## 2. Pâte à pizza avec longue levée à température ambiante

- 400 g de farine type 00
- 220 g (22 cl) environ d'eau tiède voire froide
- 4 g de levure de boulanger sèche ou 10 g de levure fraîche
- 8 g de sel fin
- une pincée de sucre (facultatif)
- 2 cuillers d'huile d'olive vierge extra

~ Mélanger la levure avec 100 g d'eau tiède et 50 g de farine , laisser fermenter pendant une demi-heure environ dans un endroit tiède. Il doit se former des bulles.

On peut aussi omettre cette étape et mélanger directement la levure avec la farine.

~ Mélanger le reste de farine avec le sel, le sucre et l'huile d'olive. Ajouter le mélange avec la levure puis le reste d'eau (100-120 g) peu à peu, si possible froide.

Pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit belle, lisse et très souple.

~ Former une boule (ou 4 boules), les mettre dans un saladier 4 fois plus grand, couvrir le saladier de film transparent ou avec un torchon humide (à humidifier régulièrement pendant la levée). Laisser lever au moins 6-8 heures à 20°C, voire 15 heures à 15°C environ. La pâte doit doubler, presque tripler de volume.

~ Préchauffer le four à 250°C voir 270°C

~ Former 4 disques de 30 cm de diamètre, garnir les pizzas , laisser reposer 5 minutes et cuire quelques minutes (5 environ mais vérifier toujours l'aspect).

## LES FRISES – RECETTE DES POUILLES



### Ingrédients

- frises (à acheter en boulangerie)
- tomates
- sel
- huile d'olive
- origan

### Préparation

~ Adoucir les frises avec de l'eau (pas trop sinon elles se cassent, vous pouvez aussi les passer sous le robinet pendant quelques minutes) ;

~ Placez-les sur la plaque le côté rugueux et ajoutez un peu d'huile laissant absorber pendant quelques instants ;

~ Coupez en deux les tomates et rapez-les de façon à obtenir un jus uniforme ;

~ La pulpe et la peau des tomates sont laissés sur les frises (3-4 tomates suffisent pour chaque frise) ;

~ Ajouter le sel et l'origan selon vos goûts.

Servez-les avec du piment ou du fromage piquant (provolone)

La tradition veut aussi qu'on les mange avec des moules.

## “PASTE DI MELIGA” (Biscuits au maïs)



### Ingrédients

- 125 g farine de maïs
- 250 g farine de blé
- 125 g sucre
- 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf
- 250 g beurre
- le zest d'un citron
- une pincée de sel
- une gousse de vanille

### Préparation

- ~ Mélanger la farine de blé, la farine de maïs, le sucre, le sel et la vanille ;
- ~ Ajouter le beurre en morceaux, le zest et mélanger avec les mains ;
- ~ Ajouter les œufs et mélanger de nouveau ;
- ~ Avec un sac-à-poche, former les biscuits sur une plaque ;
- ~ Ensuite mettre la plaque dans le four pendant 15 à 20 minutes à 180°C ;
- ~ Retirer la plaque du four et laisser refroidir.

## BISCUITS AUX AMANDES



### Ingrédients

- 500g de farine
- 10g de levure
- 100g de margarine ou de beurre
- 200g de sucre
- 1 œuf
- 5 ml d'arôme d'amandes
- amandes pour la décoration
- œuf battu

### Préparation

~ Tamiser la farine, ajouter la levure et le sel dans un saladier.

~ Monter la margarine (ou le beurre) en crème avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte lisse.

~ Fouetter l'œuf avec l'arôme. Ajouter alors le mélange de la margarine pour obtenir une pâte ferme.

~ Faire des boules d'environ 2cm de diamètre avec le mélange et les placer sur un plat à rôti beurré au préalable.

~ Mettre une moitié d'amande sur chaque boule et tapoter légèrement. Saupoudrer avec l'œuf battu.

~ Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. ~

~ Laisser refroidir.

## TARTE AUX NOISETTES



### Ingrédients:

- 200 g de noisettes
- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre
- 50 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 cuiller à café de levure
- sucre glace

### Préparation

~ Broyer les noisettes grillées.

~ Battre les œufs avec le sucre.

~ Ajouter aux œufs le beurre fondu, le lait, la farine, la levure et les noisettes, puis bien mélanger.

~ Verser la préparation dans une moule à gâteau recouvert de papier sulfurisé.

~ Cuire au four pendant 30 minutes à 180°C.

~ Compléter avec du sucre glace.

## PLACINTE (recette moldave)



### **Ingrédients** pour la pâte :

- 2 tasses à thé de farine
- 2 ou 3 cuillères d'huile d'olive
- deux tiers de litre d'eau
- une demi-cuillère à soupe de sel
- 2 cuillères de vinaigre

### **Ingrédients** pour la farce :

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250g de ricotta
- 1 œuf
- sel
- 2 cuillères à café de sucre

### **Préparation**

Pour la pâte : mélanger l'eau, l'huile, le vinaigre et le sel.

Tamiser la farine.

Quand la pâte est prête, la partager en morceaux assez grands.

Pour la farce :

mélanger tout simplement les ingrédients. Ensuite, mettre la farce sur la pâte, la replier sur elle-même et couvrir avec une serviette pendant 30-40 minutes.

## **LES FAUSSES PÊCHES**



### **Ingrédients:**

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- ½ hg di beurre
- ½ kg di farine
- cuillère à soupe de levure
- Alchermes et Strega (liqueur)
- Chocolat
- Crème

### **Préparation**

~ Mélangez les œufs, le sucre, le beurre, la farine, la liqueur et la levure dans un bol afin d'obtenir une pâte compacte.

~ Formez des petites boules et laissez reposer pendant 30 minutes.

~ Mettez-les dans le four, qui doit être déjà chaud, à 180° pendant 15-20 minutes. Laissez reposer.

~ Formez une « pêche » avec deux petites boules unies par du chocolat et de la crème.

Enfin, trempez chaque gâteau dans l'Alchermes, puis la Strega et roulez-les ensuite dans le sucre.