





Préparation : Préchauffer la pierre à pizza à **300 °C**.

Emietter la levure. Mettre tous les autres ingrédients dans le robot et pétrir une pâte ferme. Recouvrir la pâte d'un torchon humide et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Faire 5 morceaux de taille égale, laisser lever encore **10 minutes**.

Attention : éviter les courants d'air.

Mélanger les tomates, le concentré de tomate, les herbes, le sel et le poivre. Couper le poivron en petits dés, la mozzarella en tranches. Etendre finement la pâte, poser sur la palette farinée, répartir dessus le mélange de tomates et d'herbes et garnir avec les ingrédients. Poser aussitôt sur la pierre préchauffée avec la palette. La pizza est prête en **2-3 minutes**.

Recommandation : Si vous possédez un four à vapeur Gaggenau, c'est encore plus simple et plus rapide :

Chaleur et humidité – l'environnement idéal pour faire lever des pâtes au levain ou des ferments. La pâte est garantie sans courant d'air, n'a pas besoin d'être recouverte d'un torchon et lève en deux fois moins de temps. Préchauffer le four à vapeur Gaggenau, degré d'humidité à 60 % à **30-40 °C** et mettre le plat avec la pâte au four.

Pizza sur la pierre, comme chez le pizzaiolo

Appareils Gaggenau : four, pierre à pizza,
évent. four à vapeur

Température : 300 °C

Fonction : pierre à pizza

Préparation : 60 minutes (temps de repos
de la pâte inclus), une pizza est cuite en
2-3 minutes en moyenne

Recette pour 5 pizzas

Ingrédients pour la pâte :

40 g de levure

0,5 l d'eau tiède

500 g de farine

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de sel

1 pincée de sucre

Garniture pour la pizza :

6-8 tomates pelées

(ou 1 boîte de tomates pelées)

1 c. à soupe de concentré de tomate

Origan frais (ou herbes de Provence
séchées)

Olives dénoyautées

1 poivron jaune

150 g de salami ou de jambon en
tranches fines

250 g de mozzarella

Sel

Poivre noir frais moulu