

COMMENT PRÉPARER UNE PIZZA

BALAYEZ LE CODE POUR REGARDER NOTRE
VIDÉO SUR LA PRÉPARATION ET LA CUISSON
D'UNE PIZZA PARFAITE, DU DÉBUT À LA FIN.



Pour de meilleurs résultats, utilisez de la pâte à température ambiante.
Sortez-la du réfrigérateur au moins 1 heure avant de la travailler.



- 1** Préchauffez le four, farinez une surface de travail propre et plane et, à l'aide de vos mains ou d'un rouleau à pâtisserie, étirez la pâte. Ajoutez de la farine au besoin pour éviter que la pâte ne colle.



- 2** Façonnez la pâte en un cercle plat de 10 à 12 po (25 à 30 cm). Étirez les parties plus épaisses. Si la pâte colle, déplacez-la et ajoutez de la farine sur la surface de travail.



- 3** Garnissez la pizza à votre goût, en commençant par une couche uniforme de sauce.

REMARQUE : Évitez d'ajouter trop d'ingrédients sur votre pizza. Ceci empêcherait une cuisson complète et uniforme.



- 4** Pour une pizza à la napolitaine, déchiquetez de la mozzarella fraîche et répartissez-la sur la sauce.



- 5** Ajoutez de la farine sur la pelle à pizza Ninja et manipulez délicatement la pizza sur la pelle puis glissez la pizza dans le four. Appuyez sur la molette  pour commencer le compte à rebours.

REMARQUE : Assurez-vous que votre four est préchauffé avant d'ajouter la sauce et de garnir votre pizza. Plus les garnitures resteront longtemps sur la pizza, plus il sera difficile de déplacer la pizza sur la pelle.

CONSEIL : Si vous n'avez pas de pelle, farinez une planche à découper en bois et utilisez-la pour glisser la pizza sur la pierre à pizza.



Pour de meilleurs résultats
**PROCEZ-VOUS LA
PELLE À PIZZA NINJATM**



Elle permet d'enfourner et de sortir la pizza sans que la pâte ne colle ou se déchire.

NE RESTEZ PAS COLLÉ Comment éviter que la pâte ne colle.

- La pelle à pizza, la pâte et les garnitures doivent être à la température ambiante. La pâte est plus facile à étirer et à retirer de la pelle à la température ambiante.
- Si la pâte est trop humide et collante, saupoudrez généreusement de farine la pâte et la pelle avant d'étirer la pâte.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce pourrait fuir et faire en sorte que la pizza adhère à la pelle.
- Si vous avez des difficultés à placer votre pizza sur la pelle ou à l'en retirer, soulevez délicatement la partie collée et farinez légèrement le dessous de la pâte.
- Évitez de laisser la pâte reposer avec la sauce et les garnitures pendant une longue période (5 minutes ou plus), car elle risque de coller, d'être difficile à transférer et de cuire de façon inégale.
- Si la pâte adhère à la pelle à pizza, faites un mouvement de va-et-vient pour la libérer. Cela vous permettra de déplacer la pizza sur la pelle et de la faire glisser sur la pierre à pizza.

TOUT COMMENCE PAR LA PÂTE

Croûte mince

POIDS DE LA PÂTE : 8 OZ. | **DIAMÈTRE :** 12 PO
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT LA CUISSON : $\frac{1}{8}$ PO
TEMPÉRATURE : 550 °F | **TEMPS DE CUISSON :** 5 MINUTES



Pizza à la napolitaine

POIDS DE LA PÂTE : 8 OZ. | **DIAMÈTRE :** 10 PO
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT LA CUISSON : $\frac{3}{8}$ À $\frac{1}{2}$ PO
TEMPÉRATURE : 700 °F | **TEMPS DE CUISSON :** 3 MINUTES



Pizza de New York

POIDS DE LA PÂTE : 12 OZ. | **DIAMÈTRE :** 12 À 14 PO
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT LA CUISSON : $\frac{3}{8}$ PO
TEMPÉRATURE : 475 °F | **TEMPS DE CUISSON :** 8 À 10 MINUTES



Pizza à la poêle (pizza épaisse/de Chicago)

POIDS DE LA PÂTE : 12 OZ. | **DIAMÈTRE :** 10 À 12 PO
ÉPAISSEUR DE LA PÂTE AVANT LA CUISSON : $\frac{1}{2}$ À 1 PO
TEMPÉRATURE : 425 °F | **TEMPS DE CUISSON :** 10 À 15 MINUTES



CONSEILS ET ASTUCES

- Si vous travaillez avec de la pâte crue, farinez légèrement la surface de travail pour éviter que la pâte ne colle.
REMARQUE : Si vous utilisez une pelle à pizza Ninja, ajoutez de la farine sur la pelle pour empêcher les aliments de coller lors du transfert de votre pizza sur la pierre.
- Assurez-vous que la pierre est dans le four pendant le préchauffage.
- Si vous entreposez de la pâte préparée, placez-la dans un contenant hermétique ou dans un sac scellé et congelez-la dans un délai d'un jour. Assurez-vous d'amener la pâte à la température ambiante avant de la manipuler.
- Si vous achetez de la pâte de votre pizzeria locale, vérifiez la date de péremption.

VOTRE PIZZA EST-ELLE BRÛLÉE?

Raison possible	Solution
La pierre à pizza était trop chaude.	Réduisez la température de cuisson si la pâte est plus épaisse que ce qui est recommandé ci-dessus.
La pierre à pizza n'était pas assez chaude.	Assurez-vous de préchauffer la pierre. Si elle n'est pas préchauffée à la bonne température, le dessus de la pizza risque de brûler alors que le dessous ne cuira pas complètement.
La pâte était trop épaisse.	Abaissez la pâte à une épaisseur uniforme selon les recommandations ci-dessus.
Trop de garnitures, ou les garnitures étaient trop mouillées.	Utilisez moins de garnitures, assurez-vous qu'elles sont aussi sèches que possible et répartissez-les uniformément.
La pâte contient trop de sucre ou d'huile.	Le sucre brûle plus rapidement que le reste de la pâte, et l'huile accélère le processus de cuisson; n'utilisez pas ces ingrédients ou mettez-en très peu pour éviter que la pâte ne brûle.
Trop de farine sur la pierre à pizza ou sur la pâte.	Gardez la pierre propre et utilisez la pelle à pizza Ninja lorsque vous transférez la pizza non cuite dans le four; les perforations permettent à l'excédent de farine de tomber avant la cuisson.