



Pizza Margherita napoletaine



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza Margherita napolitaine



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Prép. 30 min + 8-24 heures (levée) + 1 heure (repos)

Cuisson 2 minutes par pizza

🍷 Rendement 4 pizzas

Pâte

570 g/20 oz (4 ½ tasses) de farine à pain
1 c. à thé de levure instantanée
4 c. à thé de sel casher
370 ml (13 oz) d'eau froide du robinet
Mélange de farine et semoule (moitié-moitié)
pour façonner la pâte

Sauce

1 boîte de 800 g (28 oz) de tomates entières, pelées
1 c. à thé de sel casher

Garniture

340 g (12 oz) de mozzarella di bufala, égouttée et déchirée en petits morceaux
Petit bouquet de feuilles de basilic
Un filet d'huile d'olive

Préparer la pâte

1. Dans le bol d'un batteur sur socle, ajouter la farine, la levure et le sel. Bien mélanger.
2. Ajouter l'eau et pétrir à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, 5-6 minutes.
3. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser la pâte gonfler dans un endroit tiède et sans courant d'air jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, 45-60 minutes.
4. Diviser la pâte en 4 portions de 240 g (8 oz) et façonner en boules. Saupoudrer légèrement deux plaques à pâtisserie du mélange de semoule et y déposer les boules de pâte, laissant 10 cm (4 po) entre chacune d'elles. Huiler légèrement chaque boule et bien les envelopper dans une pellicule plastique. Réfrigérer au moins 6 heures ou jusqu'à 4 jours.

Préparer la pizza

1. Retirer la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer dans la pellicule plastique à température ambiante durant 1 heure.
2. Pour la sauce, passer les tomates (avec leur jus) au mélangeur, ajouter le sel et mélanger jusqu'à consistance lisse. Transférer dans un bol moyen, couvrir et réfrigérer jusqu'à utilisation.

3. Environ 20 minutes avant que la pâte soit prête, sélectionner le réglage "WOOD FIRED" et préchauffer le four (cela peut prendre jusqu'à 20 minutes).
4. Sur une surface propre, saupoudrer une généreuse quantité de mélange de semoule. Saupoudrer une petite quantité du mélange sur la palette à pizza. Garder à proximité.
5. À l'aide d'un coupe-pâte à lame ronde, soulever une boule de pâte. Garder le reste couvert jusqu'à utilisation. Bien enrober la boule de pâte de mélange de farine.
6. Sur une surface légèrement farinée, appuyer délicatement sur la pâte pour former un cercle de 15 cm (6 po) à partir du centre, laissant un rebord de 2 cm (1 po). Étirer doucement la pâte en un cercle de 25-30 cm (10-12 po).
7. Transférer délicatement la pâte sur la palette à pizza et la secouer doucement pour enlever l'excès du mélange de farine.
8. Napper uniformément la pâte avec 2 c. à soupe de sauce, laissant un rebord de 1-2 cm (½-1 po). Ajouter un quart de la mozzarella et garnir de feuilles de basilic. Arroser d'un filet d'huile d'olive.
9. Transférer la pizza au four et cuire jusqu'à ce que la croûte soit tachetée et que le fromage soit fondu, environ 2 minutes.
10. Transférer sur une planche à découper, trancher et servir immédiatement. Répéter avec le reste des ingrédients.

*Ce produit n'utilise pas de bois ou de produits dérivés du bois. Le terme "Wood Fired" fait référence à la performance thermique spécifique de ce four qui reproduit celle d'un four à bois en briques.



Pizza new-yorkaise au pepperoni



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza new-yorkaise au pepperoni

⌚ Prép. 30 min + 8-24 heures (levée) + 1 heure (repos)

Cuisson 7 minutes par pizza

🍷 Rendement 2 pizzas



the Smart Oven® Pizzaiolo

Pâte

300 g/10,5 oz (2 ⅓ tasses) de farine à pain
1 c. à thé de sucre
1½ c. à thé de sel casher
1 c. à thé de levure instantanée
200 ml (7 oz) d'eau à température ambiante
2 c. à thé d'huile d'olive
Mélange de farine et semoule (moitié-moitié)
pour façonner la pâte

Garniture

170 g (6 oz) de sauce à pizza (voir recette)
225 g (8 oz) de mozzarella au lait entier et à faible
taux d'humidité, râpée
20-24 tranches (55 g) de pepperoni

Préparer la Pâte

1. Dans le bol d'un batteur sur socle, ajouter la farine, le sucre, le sel et la levure. Bien mélanger.
2. Mélanger l'eau et l'huile d'olive et les ajouter au mélange sec. Pétrir à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse, 8-10 minutes. Vérifier la pâte à mi-temps - elle devrait être collante, mais sans trop. Si nécessaire, ajouter un peu de farine (1 c. à soupe à la fois).
3. Diviser la pâte en 2 portions de 255 g (9 oz) et façonner chacune d'elles en boule. Déposer sur une plaque à pâtisserie et bien envelopper d'une pellicule plastique. Laisser reposer au réfrigérateur 8-24 heures.

Préparer la pizza

1. Retirer la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer dans la pellicule plastique à température ambiante durant 1 heure.
2. Environ 15 minutes avant que la pâte soit prête, sélectionner le réglage NEW YORK et préchauffer le four (cela peut prendre jusqu'à 15 minutes).
3. Transférer la pâte sur une surface légèrement farinée, presser délicatement pour former un cercle de 15 cm (6 po) à partir du centre, laissant un rebord de 2 cm (1 po). Étirer doucement la pâte en un cercle de 25-30 cm (10-12 po).
4. Saupoudrer légèrement la palette à pizza avec le mélange de semoule et transférer la pâte sur la palette.
5. Napper uniformément la pâte avec la moitié de la sauce, laissant un rebord de 1-2 cm (½-1 po). Saupoudrer la moitié de la mozzarella et garnir avec la moitié du pepperoni.
6. Transférer la pizza au four et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et un peu tacheté et que la croûte soit dorée, environ 7 minutes.
7. Transférer sur une planche à découper, trancher et servir immédiatement. Répéter avec le reste des ingrédients.



Pizza suprême à la poêle



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza suprême à la poêle

🕒 20 min + 8-24 heures (levée) + 2 heures (repos)

Cuisson 18 minutes

🍷 Rendement 1 pizza



the Smart Oven® Pizzaiolo

Pâte

245 g/8,75 oz (2 tasses) de farine à pain
1½ c. à thé de sel casher
¾ c. à thé de levure instantanée
½ tasse (120 ml) d'eau à température ambiante
¼ tasse (60 ml) de lait entier
1 c. à thé d'huile d'olive + 2 c. à soupe pour huiler la poêle

Garniture

¾ tasse (180 g) de sauce à pizza (voir recette)
170 g (6 oz) de mozzarella à faible taux d'humidité et à lait entier, râpée
10-12 tranches de pepperoni
55 g (2 oz) de champignons de Paris, tranchés
¼ tasse (20 g) d'oignon rouge, tranché
½ tasse (50 g) de poivron rouge et/ou vert, tranché
2 c. à soupe (10 g) d'olives noires, tranchées
55 g (2 oz) de saucisse italienne (douce ou épicée), hachée et façonnée en boules de 2 cm (¾ po)

Préparer la Pâte

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel, la levure, l'eau, le lait et l'huile. Le bol doit avoir un volume d'au moins 4 fois celui de la pâte, pour faciliter la levée. Mélanger avec une cuillère à bois jusqu'à consistance homogène.
2. Couvrir hermétiquement le bol avec une pellicule plastique et laisser reposer la pâte 8-24 heures à température ambiante.

Préparer la Pizzas

1. À l'aide d'une spatule ou avec les mains farinées légèrement, transférer la pâte sur une surface farinée.
2. Verser 2 c. à soupe d'huile au fond de la poêle à pizza. Déposer la pâte et bien l'enrober d'huile. Presser la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir le plus possible et étendre l'huile autour du fond du bol et sur les parois. À ce point, la pâte ne remplira pas la poêle. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer 2 heures à température ambiante.
3. Environ 15 minutes avant que la pâte soit prête, sélectionner le réglage PAN et préchauffer le four (cela peut prendre jusqu'à 15 minutes).

4. Après 2 heures, la pâte devrait avoir gonflé et couvrir presque tout le fond de la poêle. Presser la pâte avec le bout des doigts pour l'étirer jusqu'aux parois de la poêle, perçant les grosses bulles d'air qui apparaissent et gardant, si possible, une épaisseur uniforme.
5. Napper la pâte avec la sauce, laissant un rebord libre. Saupoudrer de fromage et garnir avec le reste des ingrédients.
6. À l'aide de la poignée, transférer la pizza dans le four et cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante et que le fromage soit fondu et bruni, environ 18 minutes.
7. À l'aide de la poignée, retirer la pizza du four et la déposer sur une surface à l'épreuve de la chaleur. Laisser la pizza reposer 5 minutes avant de la transférer sur une planche à découper. Couper et servir immédiatement.

Astuce:

Afin d'éviter que le pepperoni et les champignons soient trop croustillants, ajouter les ingrédients de la garniture dans l'ordre stipulé dans la recette.



Pizza Bianca napolitaine



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pizza Bianca napolitaine

⌚ Prép. 30 min + 8-24 heures (levée) + 1 heure (repos)

Cuisson 2 minutes par pizza

🍷 Rendement 4 pizzas



the Smart Oven® Pizzaiolo

Pâte

570 g/20 oz (4 ½ tasses) de farine à pain
1 c. à thé de levure instantanée
2 c. à thé de sel casher
370 ml (13 oz) d'eau froide du robinet
Farine et semoule (moitié-moitié) pour façonner la pâte

Garniture

4 petites pommes de terre Yukon (environ 115 g/4 oz)
180 g (6 oz) de crème fraîche
1 c. à thé d'ail émincé (1-2 gousses)
Sel casher et poivre noir fraîchement moulu
115 g (4 oz) de fromage fontina, râpé
2 c. à soupe de feuilles de romarin frais (2-3 tiges)
Un filet d'huile d'olive
Sel de mer granulé, pour garnir

Préparer la Pâte

1. Dans le bol d'un batteur sur socle, ajouter la farine, la levure et le sel. Bien mélanger
2. Ajouter l'eau et pétrir à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, 5-6 minutes.
3. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser la pâte lever dans un endroit tiède et sans courant d'air jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, 45-60 minutes.
4. Diviser la pâte en 4 portions de 240 g (8 oz) et façonner en boules. Saupoudrer légèrement deux plaques à pâtisserie du mélange de semoule et y déposer les boules de pâtes, laissant 10 cm (4 po) entre chacune. Huiler légèrement chaque boule et bien les envelopper d'une pellicule plastique. Réfrigérer 6 heures ou jusqu'à 4 jours.
5. Saupoudrer une surface de travail propre d'une généreuse quantité du mélange de semoule. Saupoudrer la palette à pizza d'une petite quantité du mélange et garder à proximité.
6. À l'aide d'un coupe-pâte à lame ronde, soulever une boule de pâte. Garder le reste couvert jusqu'à utilisation. Enrober la boule de pâte sur tous les côtés avec le mélange de semoule.
7. Sur la surface légèrement farinée, presser délicatement la pâte et former un cercle de 15 cm (6 po) à partir du centre, laissant un rebord de 2 cm (1 po). Étirer délicatement la pâte pour former un cercle de 25-30 cm (10-12 po).
8. Transférer la pâte sur la palette à pizza en la secouant délicatement pour enlever l'excès du mélange de farine.
9. Napper la pâte avec ¼ de la crème fraîche, laissant un rebord de 1-2 cm (½-1 po). Ajouter les tranches de pommes de terre en une seule couche, le ¼ du fromage fontina et et le ¼ du romarin.
10. Transférer la pizza dans le four et cuire jusqu'à ce que la croûte soit tachetée, le fromage fondu et les pommes de terre cuites, environ 2 minutes.
11. Transférer sur une planche à découper, arroser d'huile d'olive et saupoudrer de sel de mer. Couper et servir immédiatement. Répéter avec le reste des ingrédients.

Préparer la Pizzas

1. Retirer la pâte du réfrigérateur et la laisser reposer 1 heure avec la pellicule plastique à température ambiante.
2. Environ 20 minutes avant que la pâte soit prête, sélectionner le réglage WOOD FIRED† et préchauffer le four (cela peut prendre jusqu'à 20 minutes).
3. Dans un petit bol, mélanger la crème fraîche et l'ail. Saler et poivrer au goût.
4. À l'aide d'une mandoline, trancher finement les pommes de terre. Il est important que les tranches soient presque translucides.

†Ce produit n'utilise pas de bois ou de produits dérivés du bois. Le terme "Wood Fired" fait référence à la performance thermique spécifique de ce four qui reproduit celle d'un four à bois en briques.



Chou-fleur grillé et sauce citronnée aux fines herbes



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Chou-fleur grillé et sauce citronnée aux fines herbes



the Smart Oven® Pizzaiolo

 Prép. 20 minutes

Cuisson 4-6 minutes

 Portions 2-4

Sauce citronnée aux fines herbes

1 tasse (environ ½ bouquet/60 g) de persil italien, haché grossièrement
1½ c. à soupe d'aneth, haché grossièrement
2 gousses d'ail, hachées
1 c. à soupe d'échalote, hachée
1 c. à soupe de câpres, rincées et égouttées
1 c. à soupe de zeste de citron, tassé légèrement
1½ c. à soupe de jus de citron
½ c. à thé de sel casher
½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
90 ml (3 oz) d'huile d'olive

Tranches de chou-fleur

1 gros chou-fleur d'environ 1 kg (2 lb)
2 c. à soupe d'huile d'olive
½ c. à thé de sel casher
Poivre noir fraîchement moulu, au goût

Sauce citronnée aux fines herbes

1. Sélectionner 750°F et préchauffer le four pendant la préparation de la sauce (cela peut prendre jusqu'à 20 minutes).
2. Dans le bol d'un robot culinaire, ajouter le persil, l'aneth, l'ail, l'échalote, les câpres, le zeste et le jus de citron. Pulser plusieurs fois jusqu'à ce que les ingrédients soient hachés et mélangés.
3. Pendant que le moteur tourne, ajouter l'huile d'olive en filet par le tube d'alimentation du robot culinaire. Mélanger environ 45 secondes, faisant une pause pour racler les parois du bol, si nécessaire. Saler et poivrer. Transférer la sauce dans un petit bol de service, couvrir et réserver.

Tranches de chou-fleur

1. Retirer les feuilles et parer l'extrémité de la tige du chou-fleur, laissant le cœur intact. À l'aide d'un couteau, couper le chou-fleur verticalement en 3 tranches de 2 cm (¾ po). Badigeonner d'huile d'olive les tranches des deux côtés, saler et poivrer.
2. À l'aide de la poignée, placer la poêle à pizza dans le four préchauffé pendant 2 minutes. Retirer la poêle et arroser le fond avec l'huile d'olive. Placer délicatement les tranches de chou-fleur dans la poêle chaude et remettre au four. Cuire 3 minutes avant de les tourner délicatement et cuire encore 2-3 minutes.
3. À l'aide de la poignée, retirer la poêle à pizza du four et la placer sur une surface à l'épreuve de la chaleur. Transférer les tranches de chou-fleur dans un plat de service et les servir chaudes ou à température ambiante. Accompagner de sauce citronnée aux herbes.



Sauce à pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Sauce à pizza

 Prép. 5 minutes

Cuisson 1 hour

 Rendement 1½ tasse



the Smart Oven® Pizzaiolo

Ingrédients

- 1 boîte de 800 g (28 oz) de tomates entières, pelées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- 2 gousses d'ail, émincées
- ½ c. à thé de sel casher, et un peu plus au goût
- 1 c. à thé d'origan séché
- Pincée de flocons de piment rouge
- 2 tiges de basilic avec les feuilles

Préparation

1. *Mélanger les tomates et leur jus dans un robot culinaire ou un mélangeur jusqu'à consistance uniforme, mais sans être en purée. Réserver.*
2. *Dans une petite casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'ail et cuire, en remuant constamment, jusqu'à coloration dorée, environ 30 secondes. Ajouter les tomates, le sel, l'origan, les flocons de piment et le basilic et mélanger.*
3. *Porter à ébullition, abaisser le feu et laisser mijoter, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié, environ 1 heure.*
4. *Jeter le basilic et ajouter un peu de sel, si désiré. Laisser refroidir et garder au réfrigérateur jusqu'à 1 semaine dans un contenant couvert. La sauce se gardera au congélateur jusqu'à 3 mois.*



Pâte à pizza napolitaine



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

Pâte à pizza napolitaine

⌚ Prép. 30 minutes + 8-24 heures (levée) + 1 heure (repos)

🍷 Rendement 4 boules de 240 g (8 oz)



the Smart Oven® Pizzaiolo

Ingrédients

570 g/20 oz (4 ½ tasses) de farine à pain

1 c à thé de levure instantanée

4 c. à thé de sel casher

370 ml (13 oz) d'eau froide du robinet

Farine et semoule (moitié-moitié) pour enrober la pâte, et pour fariner la surface de travail



Étape 1 - Dans le bol d'un batteur sur socle, ajouter la farine, la levure et le sel. Mélanger. Ajouter l'eau et pétrir à basse vitesse jusqu'à consistance lisse et élastique, 5-6 minutes.

Couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever jusqu'au double de volume, 45-60 minutes.



Étape 2 - Diviser la pâte en 2 portions de 240 g (8 oz). Façonner à la main chaque portion en boule.



Étape 3 - Saupoudrer du mélange de semoule deux plaques à pâtisserie et y disposer les boules de pâte, laissant 10 cm (4 po) entre chacune. Huiler légèrement le dessus de chaque boule, puis bien les envelopper dans une pellicule plastique. Réfrigérer au moins 6 heures ou jusqu'à 4 jours.



Étape 4 - Laisser la pâte reposer 1 heure dans la pellicule plastique, à température ambiante. Saupoudrer une surface propre d'une généreuse quantité du mélange de semoule. À l'aide d'un coupe-pâte à lame ronde, soulever une boule de pâte. Garder le reste couvert jusqu'à utilisation.



Étape 5 - Enrober du mélange de semoule une boule de pâte à la fois.



Étape 6 - Sur une surface légèrement farinée, presser délicatement la pâte à partir du centre pour former un cercle de 15 cm (6 po), laissant un rebord de 2 cm (1 po). Étirer délicatement la pâte en un cercle de 25-30 cm (10-12 po).



Trucs et astuces pour préparer une pizza parfaite



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville®

Trucs et astuces pour préparer une pizza parfaite



the Smart Oven® Pizzaiolo



Pâte

- Lorsque vous mesurez les ingrédients et la pâte, utilisez une balance de cuisine pour assurer une précision accrue.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de la farine à pain ou de la farine 00.
- L'hydratation de la pâte peut varier selon les différents marques de farine. Si la pâte est trop collante, ajoutez plus de farine, 1 cuillerée à soupe à la fois, en pétrissant bien pour l'incorporer avant d'en rajouter.
- Retirez la pâte du réfrigérateur environ 1 heure avant de l'utiliser. La pâte peut reposer à la température ambiante jusqu'à 2 heures avant usage.
- Saupoudrez la surface de travail, la pâte et les mains avec un mélange à parts égales de semoule et de farine à pain, un peu à la fois. Une quantité excédentaire peut faire brûler le dessous de la pâte et donner un goût amer.
- La pâte à pizza supplémentaire peut se congeler jusqu'à 2 mois dans des contenants hermétiques ou sacs Ziploc. Laissez la pâte décongeler toute la nuit au réfrigérateur avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que la plaque à pizza est toujours froide. Cela empêchera la pâte de coller.



Garniture

- Imbibez le fromage à pâte molle avec du papier essuie-tout pour enlever l'excès de liquide.
- Une trop grande quantité de fromage ou de sauce résultera en une pâte molle et non cuite.
- Versez un filet d'huile d'olive sur la pizza juste avant de la servir.
- Si la garniture a tendance à brûler durant la cuisson, ajoutez-la à mi-cuisson.



Façonnage

- **Pizza napolitaine** – Pressez doucement la pâte avec les mains légèrement farinées en laissant un pourtour de 1 cm (½ po). Pressez le centre de la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. Avec l'autre main, appliquez un mouvement de rotation à l'intérieur du pourtour de la pâte pour l'arrondir en un cercle. La pâte devrait avoir environ 2-3 mm (1/10 po) d'épaisseur.
- **Pizza new-yorkaise** – Avec le bout des doigts légèrement farinés, pressez délicatement la pâte en laissant un pourtour de 1 cm (½ po). Pressez le centre de la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. Avec l'autre main, appliquez un mouvement de rotation à l'intérieur du pourtour de la pâte pour arrondir en un cercle. Soulevez la pâte et placez-la sur vos jointures pour l'étirer doucement sans étirer le pourtour.
- **Pizza mince et croustillante** – Assurez-vous que la surface de travail est suffisamment recouverte du mélange de semoule et saupoudrez-en sur le dessus de la pâte. Cela empêchera la pâte de coller en l'abaissant.
- **Poêle à pizza** – Pour empêcher la pâte de coller, assurez-vous d'avoir huilé le fond et les côtés de la poêle. Pressez le centre de la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. Couvrez-la d'une pellicule plastique et laissez-la lever selon les instructions. Avant d'ajouter la garniture, étirez délicatement la pâte pour couvrir la poêle et soulevez-la, si nécessaire, pour éliminer les bulles d'air qui se sont formées en dessous.
- **Travaillez rapidement** – Une fois la pâte façonnée, saupoudrez légèrement la plaque du mélange de semoule. Placez la pâte sur la plaque et ajoutez la garniture. Si la pâte colle, saupoudrez à nouveau d'une petite quantité de mélange de semoule.
- **Rétraction** – Si la pâte se retire lorsqu'elle est étirée, on dit qu'elle se «rétracte». La rétraction est due à la teneur élevée en protéines de la farine. La meilleure façon de maîtriser la rétraction est de couvrir la pâte avec un torchon humide et la laisser reposer 15 minutes. Cela détend les brins de gluten élastiques qui peuvent se comporter comme de minuscules bandes de caoutchouc tirant constamment sur la pâte.