

# PIZZA MARGHERITA ITALIENNE



La pizza Margherita est née à Naples en 1889. Le pizzaiolo Raffaele Esposito l'aurait dédiée à la reine Marguerite de Savoie, en utilisant les couleurs du drapeau italien : rouge (tomate), blanc (mozzarella), vert (basilic). Symbole de simplicité et d'équilibre, elle incarne l'âme de la pizza napolitaine.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 25 mins
  - **Temps de cuisson:** 150 mins
  - **Portions:** 4
- 

## Ingredients

- 500 g de farine type 00 (ou T45)
- 325 ml d'eau froide
- 2 g de levure sèche (ou 6 g de levure fraîche)
- 10 g de sel
- 10 g d'huile d'olive extra vierge (optionnel, acceptable à la maison)
- 250 g de tomates San Marzano (ou pulpe de tomate de qualité)
- 200–250 g de mozzarella fior di latte ou buffala
- Feuilles de basilic frais
- Huile d'olive extra vierge
- Sel fin

---

# Préparation

## **Etape 1**

Mélangez la farine et la levure. Ajoutez l'eau progressivement en pétrissant.

## **Etape 2**

Ajoutez le sel en dernier. Pétrissez pendant environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

## **Etape 3**

Laissez reposer la boule de pâte sous un linge humide pendant 2 heures à température ambiante.

## **Etape 4**

Divisez la pâte en 3 ou 4 boules (pâtons). Placez-les dans un récipient fermé et laissez-les reposer au frigo pendant 24h (pour développer les arômes) ou au moins 4h de plus à température ambiante.

## **Etape 5**

Préchauffez votre four au maximum (souvent 250°C ou 275°C). Si vous avez une pierre à pizza, placez-la dedans.

## **Etape 6**

Étalez votre pâton à la main (n'utilisez pas de rouleau à pâtisserie pour garder l'air dans les bords, le fameux cornicione). Étalez une louche de sauce tomate en partant du centre.

## **Etape 7**

Ajoutez la mozzarella et quelques feuilles de basilic. Versez un filet d'huile d'olive.

## **Etape 8**

Si vous avez un four classique : 8 à 10 minutes sur la grille la plus basse. Si vous avez un four à pizza (400°C+) : 90 secondes.