



Pizza à l'italienne



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville

Pizza à l'italienne



Préparation 20 minutes + attente 1 heure / Cuisson 8 à 10 minutes



Rendement 4 pizzas



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Pâte

2 c. à thé de levure sèche active
1½ tasse (360 ml) d'eau tiède
¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
4½ tasses (580 ml) de farine tout usage
Pincée de sucre
2 c. à soupe chacune de semoule et
de farine tout usage, mélangées, pour
saupoudrer

Garniture

1 tasse (240 ml) de sauce à pizza
225 g (8 oz) de mozzarella de lait entier,
effilochée
170 g (6 oz) de salami, tranché finement
½ tasse d'olives noires, dénoyautées et
coupées en deux
1 bouquet de basilic, pour garnir

Méthode

1. Dans un bol moyen, mélanger la levure, l'eau et l'huile d'olive et remuer pour dissoudre la levure. Réserver 5 minutes ou jusqu'à l'apparition de mousse.
2. Mettre la farine et le sucre dans le bol d'un batteur sur socle Breville muni d'un crochets pétrisseur. Ajouter la levure et pétrir 8 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Transférer dans un grand bol en verre et couvrir d'un torchon propre ou d'une pellicule plastique.
3. Insérer la grille à la position 8. Sélectionner PROOF/85°F (29°C)/ CONVECTION/1heure. Mettre le bol sur la grille et appuyer sur DÉMARRER.
4. Laisser la pâte lever 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Dégonfler la pâte avec les poings. Diviser en 4 et façonner chaque portion en boule.
6. Sur un plan de travail propre, saupoudrer le mélange de semoule-farine. Abaisser une portion de pâte à la fois et garder le reste couvert d'une pellicule plastique jusqu'à utilisation. Abaisser la première boule en un mince cercle d'environ 25 cm (10 po) de diamètre. Transférer la pâte sur la plaque à pizza incluse.
7. Répartir uniformément ¼ tasse de sauce sur la pâte, en laissant 1 cm (½ po) libre sur le pourtour.
8. Étaler le ¼ de la mozzarella, du salami et des olives sur la pizza.
9. Insérer la grille à la position 7. Sélectionner PIZZA/480°F (240°C)/ CONVECTION/10 minutes. Appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
10. Cuire la pizza 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Saupoudrer de feuilles de basilic et servir immédiatement.
11. Répéter les étapes 6 à 10 avec les autres boules de pâte.