




Alex Turcotte  19 août 2021 4 min de lecture

LA PIZZA AU BBQ

Dernière mise à jour : 23 janv.



Chercher la recette et la technique parfaite pour faire une pizza remonte à très loin, à mon début d'adolescence. J'étais chez mon pote Mickey avec mes autres amis Data, Bagou et Choco. On fouillait dans le grenier du père de Mickey et la Choco drop un cadre, il brisait toujours tout. Puis là on tombe sur une carte menant à la recette de pizza de Willy Le Borgne. Le père de Mickey lui avait déjà raconté la légende de la recette de pizza de Willy Le Borgne. Ni une ni deux on jump sur nos BMX et on part à la recherche de la recette. Tout va bien, on se rend jusqu'à un vieux resto sur le bord de la plage. En entrant dans le resto on est accueilli par du monde louche, Choco nous avise que c'est les Fratelli des criminels qui viennent de s'évader de prison, donc ni une ni deux on veut s'en aller, mais Bagou qui la ramenait tout le temps, commence à la ramener, comme je disais il l'a ramenait tout le temps donc on est pogné avec les Fratelli. Finalement, on quitte le resto et on se cache on attendant que les Fratelli partent.

Juste avant qu'on puisse rentrer à nouveau dans le resto le grand frère de Mickey, Brent, se pointe pour nous ramener à la maison avec Andy et Steph (personnage dont je ne reparlerai plus dans l'histoire). On lui explique qu'on a la carte pour mener à la recette de la pizza et que ça nous permettrait de sauver la baraque. Il y a un bout du début de l'histoire où il y a un promoteur qui veut acheter la maison pour la raser et construire un terrain de golf, mais un moment donné je dois mettre une certaine limite aux détails de mes dérapes.

Donc on rentre dans le resto et on trouve l'entrée du passage qui mène à la recette, mais Choco découvre un cadavre en voulant manger de la glace au chocolat donc on l'envoie chercher la police alors qu'on entend les Fratelli revenir au resto. De notre côté, pas le choix on part dans le sous-terrain à la recherche de la fameuse recette. Mais là Choco se fait ramasser par les Fratelli et ils essaient de le faire parler. Il finit par choker et leur dit qu'on est dans le sous-terrain à chercher l'incroyable recette, ils décident de partir à nos trousses pour mettre la main sur la recette avant nous, parce qu'ils sont italiens pis toute.

De nos côtés on esquivait plein de pièges, heureusement que Bagou parlait italien pour comprendre la carte qui avait été écrite en italien sinon ce détail ne servirait à rien. On finit par finalement tomber sur le bateau de pirates contenant la recette, mais les Fratelli débarquent, oui oui encore eux, ils gossaient pas pire. Question de closé l'histoire qui n'en finit plus Choco débarque avec Sinok (ouin je ne t'en ai pas parler de Sinok non plus, mais tu vas t'en remettre) et nous ont sauvé. Nous avons la recette et la baraque des Goonies était sauvé grâce à la recette qui nous a permis d'ouvrir une pizzeria et empêcher le promoteur d'acheter les terrains. Aujourd'hui je vous partage cette recette.

INGRÉDIENTS

PÂTE

- Farine Type 00
- Sel
- Levure sèche ou Active
- Huile

SAUCE

- 4 tomates italiennes ou tomates San Marzano
- Basilic
- Épices
- Huile d'olive
- Sauce piquante
- Thym
- Origan
- Sel/poivre

TECHNIQUE PÂTE

- La première étape est facultative mais primordiale si tu désires faire une pizza Napolitaine et apporter une légèreté en maximisant ton réseau de gluten dans la pâte. Ça consiste à faire un poolish. En gros, un mélange 50-50 eau/farine. Pour garder ça simple 200g d'eau tiède, tu dilues 5g de levure et tu ajoutes les 200g de farine. Tu mélanges, laisse à l'air libre 15 minutes, couvre à l'air libre 1h et tu envoies au frigo de 16 à 24h. Tu pourras le mixer avec ta pâte par la suite.
- Travailler la pâte avec le poids des aliments selon le ratio suivant; 62% d'eau, 1% de levure, 2% de sel et 1% d'huile.
 - Vous pouvez utiliser un batteur sur socle mais ça peut être fait à la main.
 - Mettre la farine dans un bol.
 - Prendre le 1/3 de l'eau et la mettre l'amener à une température entre 90f à 100f. Mélanger la levure pour l'activer. Laisser reposer quelques minutes
 - La balance de l'eau doit être la plus froide possible.
 - Mettre le mélange d'eau et levure en premier, inclure l'eau froide, ensuite le sel et finalement l'huile sans arrêter de mélanger entre chaque étape. Je pétris de 15 à 20 minutes jusqu'à la pâte soit bien lisse.
 - Laisser lever environ 2h à température pièce. Ensuite faire des portions entre 300-350g, en faisant attention de ne pas briser le réseau glutineux et envoyer au frigo pendant 24-48h.

TECHNIQUE SAUCE

- Retirer le dessus de la tomate et remplir les tomates d'épices.
- Régler le BBQ/Fumoir à 275f
- Cuire les tomates jusqu'à ce que la peau des tomates soient craquées.
- Peller et mettre dans un bol.
- Ajouter le basilic, thym, origan, sauce piquante, huile d'olive, sel et poivre
- Broyer le tout

*Si vous utilisez les San Marzano ne pas cuire les tomates, seulement les utiliser fraîche et les broyer avec les autres ingrédients.

TECHNIQUE CUISSON

- Régler le bbq avec une chaleur indirecte, mais aussi un panier de charbon à l'arrière.
- Ajouter une buche, des chunks de bois ou des granules sur le dessus pour créer une flamme. C'est ce qui permettra au fromage de griller.
- Faire préchauffer la plaque jusqu'à une température entre 750f-850f.
- Mettre un peu de farine sur la surface de travail.
- Sortir la pâte d'avance pour travailler une pâte température pièce.
- Étirer la pâte du centre vers les extrémités. Ne jamais utiliser de rouleau pour éviter d'éclater les bulles d'airs et les envoyer vers la croûte.
- Mettre les ingrédients sur votre pizza (ingrédients au choix).
- Mettre la pizza sur la plaque et s'assurer de ne pas rester trop loin car la cuisson ira vite.
- Environ à chaque 60-90 secondes faire 1/4 de tour pour uniformiser votre cuisson
- Retirer du feu et apprécier, parce que la pizza c'est la vie

**Dans le cas d'un BBQ au propane, mettre la plaque à pizza en chaleur indirect et allumer vos brûleur le plus chaud possible, si vous avez un brûleur arrière l'allumer également. Cuire de 9 à 11 minute.