

RICARDO



Pizza froide à la tomate

Préparation	Cuisson	Levée	Portions	Se congèle
30 min	50 min	2 h 30 min	6	Oui

On adore la pizza froide qu'on achète à la boulangerie ou à l'épicerie italienne. On en a créé une version maison qu'on laisse sur le comptoir de la cuisine pour que tout le monde en prenne des morceaux à sa guise. On cuit la pâte à pizza au four sur une plaque, une fois recouverte d'une généreuse quantité de sauce tomate et de fromage pecorino. À garnir de nos ingrédients préférés ou à manger telle quelle, sans attendre.

Ingrédients

Pâte

375 ml (1 1/2 tasse) d'eau tiède	500 g (3 1/3 tasses) de farine tout usage non blanchie
15 ml (1 c. à soupe) de sucre	
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de levure instantanée	7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel

Sauce

2 gousses d'ail, hachées	1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes entières
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive	

Montage

30 g (3 c. à soupe) de farine de riz (voir note)	5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
20 g (1/4 tasse) de fromage pecorino romano râpé finement	45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Préparation

Pâte

- Dans un grand bol ou dans le bol d'un batteur sur socle, mélanger au fouet l'eau, le sucre et la levure. Ajouter la farine et le sel, puis mélanger 5 minutes à la cuillère de bois ou au batteur sur socle en utilisant le crochet à pétrir. La pâte sera collante.
- Sur un plan de travail fariné, former une boule avec la pâte et la déposer dans un autre grand bol légèrement huilé. Couvrir et laisser reposer 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Sauce

- Entre-temps, dans une casserole à feu moyen, attendrir l'ail dans l'huile 1 minute en remuant. Ajouter les tomates. Écraser les tomates à l'aide d'un pilon à pommes de terre. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Saler et poivrer. Laisser tiédir.

Montage

- Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Saupoudrer une plaque de cuisson de 46 x 33 cm (18 x 13 po) de la farine de riz.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte avec les mains en un rectangle. Transférer l'abaisse sur la plaque. Laisser reposer 10 minutes.
- Du bout des doigts, presser la pâte du centre vers les extrémités afin qu'elle couvre complètement le fond de la plaque. Ajouter de la farine de riz sous la pâte, au besoin. Étaler la sauce sur la pâte. Parsemer du fromage et de l'origan. Verser l'huile en filet sur les pourtours et sur la surface de la pizza. Laisser reposer 20 minutes.
- Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante. Laisser tiédir sur une grille. Tailler en carrés. Servir à la température ambiante.

Note de l'équipe Ricardo

Au besoin, remplacez la farine de riz par la même quantité de semoule de maïs fine ou de blé dur (durum).