

zeste

Pizza québécoise et bacon fumé maison

par *CHUCK HUGHES*

Quantité : **2 pizzas larges** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 j 4 h 15 min**

Préparation **15 min**

Réfrigération **4 h**

Macération **2 j**



PUBLICITÉ

Ingrédients

BACON

1 flanc de porc d'environ 4 lbs (2 kg), la couenne retirée

SAUMURE

80 ml (1/3 tasse) de sel kasher

80 ml (1/3 tasse) de cassonade

15 ml (1 c. à soupe) de poivre concassé

15 ml (1 c. à soupe) de paprika

15 ml (1 c. à soupe) de coriandre moulue

PÂTE À PIZZA

1 kg (2 lb) de farine tout usage

650 ml d'eau

55 ml d'huile d'olive

20 g (2 3/4 c. à soupe) de sel

200 g de levain rafraîchi et prêt à l'emploi

GARNITURES

Sauce marinara

Bacon

Variété de salamis

Champignons blancs, tranchés

Oignons rôtis

Jalapeños

Mozzarella râpé

Préparation

POUR LE BACON :

1. Mélanger tous les ingrédients de la saumure et bien enrober la viande. Met dans un sac refermable et laisser saumurer 2 à 5 jours au réfrigérateur.
2. Égoutter et bien rincer la viande à l'eau froide. Éponger et bien essuyer. Transférer sur une grille déposée sur une plaque. Faire sécher la viande au réfrigérateur pendant 4 à 12 heures.
3. Faire fumer pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la température interne viande atteigne 70 °C (160 °F). Bien emballer et réfrigérer 4 heures ou toute une nuit.

POUR LA PÂTE À PIZZA :

1. Dans un bol, mélanger l'eau et le levain. Dans un autre bol, mélanger la farine et le sel. Combiner les ingrédients et accorder une détente de 30 minutes dans un endroit chaud et humide pour développer le gluten.
2. Rabattre la pâte sur elle-même 4 à 6 fois. Laisser reposer de nouveau dans un endroit chaud et humide 30 minutes.
3. Répéter les opérations jusqu'à ce que la pâte soit élastique et développe des bulles.
4. Préchauffer le four à 260 °C (500 °F). Chauffer une pierre à pizza pendant environ 15 minutes.
5. Façonner la pâte et transférer sur une pelle à pizza saupoudrée de semoule de maïs et garnir.
6. Transférer sur la pierre à pizza et laisser cuire 5 à 8 minutes.

PUBLICITÉ