

Préparation d'une pizza italienne authentique avec le four à gaz Ooni Koda 16

Ingrédients :

- Pâte à pizza :
 - Farine Tipo 00
 - Eau
 - Sel
 - Levure fraîche ou sèche
- Sauce tomate :
 - Tomates pelées en conserve ou fraîches
 - Sel
 - Huile d'olive vierge extra
 - Ail (facultatif)
 - Basilic frais (facultatif)
- Garnitures :
 - Mozzarella di Bufala ou Fior di Latte
 - Basilic frais
 - Jambon de Parme ou autres garnitures de votre choix (olives, champignons, etc.)
 - Huile d'olive vierge extra pour arroser
 - Parmesan râpé (facultatif)

Étapes :

1. Préparation de la pâte :
 - Mélanger la farine, l'eau, le sel et la levure.
 - Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse.
 - Laisser reposer pour lever pendant au moins 2 heures.
2. Préparation de la sauce :
 - Écraser les tomates.
 - Assaisonner avec du sel, de l'huile d'olive, de l'ail et du basilic si désiré.
3. Chauffage du four Ooni Koda 16 :
 - Connectez la bouteille de gaz.
 - Allumez le four et préchauffez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée (environ 450°C à 500°C).
4. Étaler la pâte :
 - Sur une surface farinée, étalez la pâte en un cercle d'environ 12 pouces.
5. Garnir la pizza :

- Étalez une couche mince de sauce tomate.
 - Ajoutez la mozzarella et autres garnitures de votre choix.
 - Terminez avec un filet d'huile d'olive et éventuellement du parmesan râpé.
6. Cuisson de la pizza :
- Transférez la pizza dans le four Ooni Koda 16.
 - Cuisez pendant 1 à 2 minutes, puis tournez la pizza pour une cuisson uniforme.
 - Continuez à cuire encore 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et le fromage fondu.
7. Servez immédiatement et dégustez votre pizza italienne authentique !

CHECK-LIST FOURNIE PAR DP MEDIAS NEWS : WWW.DPMEDIAS.NET