

ALFA

**Le secret pour goûter
une pizza maison
aussi bonne que
celle de la pizzeria**

ALFA ACADEMY





Le feu: qu' est-ce-quec' est et pourquoi il est une bonne chose

La cuisson sur flamme existe depuis des milliers d'années et elle a toujours fasciné les hommes. Depuis la nuit des temps, le feu a toujours été un élément de socialisation, depuis les anciennes veillées autour du feu aux soirées plage de nos jours. Pour cela et beaucoup d'autres raisons, le feu est présent dans l'âme de chacun d'entre nous et il suffit de fermer nos yeux pour se souvenir des moments heureux passés avec les personnes qu'on aime.

La flamme, c'est non seulement de l'émotion, c'est aussi de l'authenticité. Cuire des aliments à la chaleur du feu signifie donner aux plats des saveurs spéciales, dans un équilibre constant entre le passé et le futur, la tradition et l'innovation. Redécouvrez la nature des choses, la nourriture, la chaleur et le plaisir de cuisiner pour vous-mêmes et pour vos amis.

Pour vous qui voulez des plats bien cuisinés et goûteux, le feu, c'est ce qu'il vous faut.



La chimie du feu

Dans un four à bois, beaucoup de mécanismes physiques entrent en jeu pendant la cuisson.

Il y a trois modes de transfert de chaleur : la conduction, la convection et le rayonnement. Dans le four ALFA ces trois modes se développent simultanément et d'une façon complètement naturelle. La chaleur produite par la combustion est transmise à la nourriture à travers le rayonnement de la flamme, à travers le contact avec la sole réfractaire (conduction) ou grâce à l'échange de chaleur à l'intérieur du four (convection).

Le feu du four à bois atteint des températures très élevées, bien supérieures à celles du four domestique. La chaleur élevée vous permettra de réduire le temps de cuisson et de préserver l'authenticité des saveurs de vos plats.



ALFA

ALFA

5 MINUTI

ELV
SAVET
VEA

L' arôme du bois

Le bois est un combustible souvent sous-estimé. Son pouvoir calorifique est supérieur à celui de la quasi-totalité des combustibles habituellement utilisés pour la cuisson domestique ou professionnelle. Il existe différents types de bois combustible et le choix sera fait non seulement par rapport au prix mais aussi et surtout en relation au rendement et à l'efficacité. Certaines essences de bois ont tendance à brûler rapidement en produisant peu de chaleur et beaucoup de braises et donc elles devront être évitées.

Normalement, on utilise du hêtre ou du chêne pour la cuisson des aliments.

L'idéal serait de combiner les deux en utilisant le chêne pour la montée en température et le hêtre pour la stabilisation.



Le chêne

Le chêne est l'idéal pour faire partir le feu. Quelques bûches suffiront pour avoir une belle flamme en peu de temps mais, par contre, pour alimenter le feu il faudra utiliser d'autres types de bois. Le chêne, en fait, ne parvient pas à atteindre des températures très élevées.



Le hêtre

Le hêtre est sans doute le bois par excellence. Il s'allume facilement, atteint des températures élevées et fait peu de cendres et de suie. Le seul hic, c'est qu'il ne parvient pas à faire monter la température du four.



Le merisier

Le bois de merisier fait un bon feu mais a tendance à éclater et à projeter des étincelles qui peuvent tomber sur la nourriture.



Le charme

Compte tenu du rapport qualité-prix, le charme est le meilleur bois. Il s'allume facilement, atteint des températures élevées et fait peu de cendres.



ALFA

BRIO

L'aspect pratique du gaz

En Italie, ainsi que dans la plupart des pays méditerranéens, il existe encore un lien fort avec les fours à bois pour pizza, notamment quand il s'agit de pizza napolitaine. Pourtant, ces dernières années, le marché commence à s'orienter de plus en plus vers des solutions qui envisagent différents types d'alimentation.

Facilité d'utilisation, modèles de plus en plus équipés de technologies de pointe, systèmes de sécurité performants et facilité de manutention ne sont que quelques-unes des caractéristiques qui poussent de plus en plus de personnes à préférer les fours à gaz à pizza aux modèles plus traditionnels à bois.

Le fonctionnement entre les deux fours est similaire, seul le type d'alimentation de la flamme change qui dans les modèles à gaz est représenté par la présence dans la chambre de cuisson d'un brûleur, qui peut être alimenté au gaz ou au méthane.

La cuisson de la pizza, en effet, est quasiment identique à celle d'un four à bois, en effet elle se produit toujours pour : Conduction, Rayonnement, Convection.



GPL - Bouteilles

Le GPL se trouve normalement dans les conditions physiques les substances gazeuses et il s'agit d'un mélange de butane et de propane; en faisant varier la pression et la température, il est possible de le réduire à l'état liquide et on peut donc le transporter plus facilement.

Le pouvoir calorifique du GPL (12,80 KWh/m³ ou 12 000 Kcal/Kg) permet également d'obtenir un rendement calorifique élevé.

- Il a un haut pouvoir calorifique et un haut rendement calorifique.
- Dans les résidences secondaires de montagne, il s'agit d'un choix forcé, mais pratique.
- La combustion de ce gaz est dangereuse pour l'environnement.
- Le four peut être facilement déplacé, car le cylindre n'est pas lié à un connecteur mural, mais il peut «suivre» le four, éventuellement en le stockant dans la base.

Gaz naturel - réseau domestique



Le GAZ NATUREL se trouve à l'état gazeux et ne peut être liquéfié comme le GPL, **son pouvoir calorifique est de 9,54 kWh/m³, son rendement calorifique est inférieur à celui du gaz de pétrole liquéfié, mais son coût est plus bas.**

- L'accès facile au gaz méthane par le biais de réseaux urbains en fait le système le plus courant pour chauffer les maisons et produire de l'eau chaude sanitaire.
- Il n'est pas nécessaire de changer le cylindre, car le flux du réseau est continu.

L'interrupteur ALFA est généralement fourni dans la configuration GPL, mais il peut être facilement converti en un interrupteur Gaz naturel en remplaçant la buse du brûleur.

Les modes de cuisson du four à bois



Sur briques réfractaires

Le four à bois fait de la cuisson aux briques réfractaires une expérience unique. Avec le four à bois, vous pouvez cuire des aliments en contact direct avec des briques réfractaires pour un meilleur goût de vos plats.



Avec les plats à four

La cuisson avec les plats à four est très utilisée pour cuire à la flamme directe. Le plat à four favorise la levée de la pâte. Pensez par exemple à la pizza. Cuite dans un plat à four, la pizza ronde, fine et moelleuse devient épaisse et croustillante. Tout cela grâce au fait que les aliments sont cuits en contact direct avec le métal plutôt qu'avec les briques réfractaires de la sole.



En papillote

La cuisson en papillote est une technique de cuisson où les aliments sont enveloppés dans du papier aluminium ou sulfurisé (ou certaines feuilles dans les pays tropicaux). C'est l'eau contenue dans les aliments qui va les cuire en s'évaporant. Et avec cette cuisson pas besoin d'ajouter des matières grasses : vos recettes seront saines et hypocaloriques.



Sur les braises

La cuisson sur les braises est le mode de cuisson le plus connu depuis des siècles. Elle permet d'atteindre des températures très élevées et d'avoir à la fois des modalités de cuisson très différentes selon la position des braises par rapport à la nourriture. On pourra donc avoir une cuisson directe, indirecte ou même dans les cendres.



En croûte

La cuisson en croûte est similaire à la cuisson en papillote mais elle peut utiliser de la pâte à pain, à pizza, de la pâte brisée ou encore de l'argile ou du sel pour faire la croûte. La cuisson en croûte de sel est sans aucun doute la plus connue. Particulièrement conseillée pour les poissons, elle concentre les saveurs et donne beaucoup de moelleux aux aliments.



ALFA

ALFA

ALFA

Les accessoires indispensables



Pelle à pizza

La pelle pour la cuisson des pizzas, avec une tête en aluminium et perforée pour libérer l'excès de farine. La Pelle sert à enfourner la pizza crue.



Petite pelle

La petite pelle en acier inoxydable nécessaire pour gérer la cuisson des pizzas. Elle permet en effet de faire tourner les pizzas pendant la cuisson et de les sortir facilement du four.



Brosse

La brosse à poils de laiton est utilisée pour nettoyer la plaque de cuisson du four et enlever les résidus de la cuisson précédente.



Actionneur des bras

L'actionneur des bras est nécessaire pour déplacer et gérer le feu dans le four à bois. Il n'est pas nécessaire sur les modèles à gaz.



Les ingrédients

Le choix des bons ingrédients est une qualité qui s'améliore avec le temps.

Cette habileté vous permettra de réduire le temps et l'effort pour le pétrissage de la pâte. La cuisson au four à bois parvient à préserver les qualités de fraîcheur des ingrédients grâce à sa capacité à atteindre rapidement des températures très élevées. Les saveurs de vos plats seront plus concentrées et vous pourrez choisir parmi différentes textures selon le temps et les températures de cuisson.

Les propriétés des aliments, en particulier des légumes, sont plus bénéfiques lorsqu'ils sont crus ou insuffisamment cuits.



Les principales farines

La farine est un produit issu de la mouture des céréales.

Elle est dénommée « farine de blé » ou simplement « farine ». le produit obtenu par la mouture et le durcissement consécutif du blé tendre débarrassé des matières étrangères et des impuretés.

La farine complète est le produit obtenu directement par la mouture du blé tendre, débarrassé des matières étrangères et des impuretés.

La farine de blé ne peut être produite que dans les types « 00 », « 0 », « 1 », « 2 » et « complet » et doit présenter les caractéristiques suivantes :

TYPE et Dénomination	Humidité maximale %	% sur matière sèche		
		Cendres		Protéines (N x 5.7)
		min	max	min.
Farine 00	14.50	-	0.55	9.0
Farine 0	14.50	-	0.65	11.0
Farine 1	14.50	-	0.80	12.0
Farine 2	14.50	-	0.95	12.0
Farine Intégrale	14.50	1.30	1.70	12.0



L'importance de l'eau

Quand on parle d'ingrédients, on ne parle pas souvent de l'eau. En fait, pour réussir votre pâte, il est primordial d'utiliser de l'eau avec certaines caractéristiques de dureté et d'acidité. L'acidité: Le pH mesure la basicité ou l'acidité de l'eau. Si le pH est de 7, l'eau est alors neutre. Si le pH est inférieur à 7, l'eau est acide ; s'il est supérieur à 7, l'eau est basique ou alcaline.

La dureté: La dureté de l'eau indique la minéralisation de l'eau autrement dit le calcium et le magnésium en solution dans l'eau. Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau douce (5°f) car une eau trop dure ralentirait la levée de la pâte. Lorsque l'on travaille la pâte, il est très important de choisir la bonne quantité d'eau à ajouter à la farine, car une quantité excessive d'eau produirait une pâte molle et collante qui déclencherait une fermentation accélérée.

En revanche, une utilisation insuffisante d'eau rendrait la pâte sèche et prête à durcir. Le pourcentage d'eau (taux d'hydratation) varie en fonction de la force boulangère de la farine, du type de blé utilisé ou de la pâte que l'on veut obtenir mais en général est au moins du 60%.



La levure et le levage

Les levures sont un groupe de champignons formés par un unique type de cellule eucaryote ayant une forme elliptique ou sphérique. Il existe des milliers d'espèces de levures mais, en général, c'est *Saccharomyces cerevisiae* qui est la plus utilisée pour le processus de fermentation. Cette levure a été manipulée depuis la Haute Antiquité pour la production de pain, de bière ou de vin. Le levain: Le levain est un mélange obtenu par une culture symbiotique de lactobacilles et de levures qui se développent dans une mixture de farine complète et d'eau.

Les lactobacilles produisent de l'acide lactique, de l'acide acétique, de l'eau, du dioxyde de carbone et des métabolites secondaires. Ce mélange acide communément appelée levain, car il contribue à faire lever la pâte grâce aux gaz produits par la fermentation, présente des avantages pour le produit fini tels qu'une meilleure digestibilité et durée de conservation.

La levure sèche: Cette levure est séchée sous vide à basse température pour ramener le pourcentage d'eau à environ 8% afin qu'elle se conserve mieux dans un endroit frais et sec. Avant son utilisation, on la fera dissoudre dans de l'eau tiède (environ 35-38°C) sauf s'il s'agit de pâtes levées à longue maturation. Sur le marché, on peut trouver la levure de boulanger, la levure de bière, des levures en bloc, en poudre, instantanées, etc

La levure chimique ou poudre à lever n'est pas un agent de fermentation. Elle est constituée de substances qui avec la chaleur se transforment et développent des gaz, provoquant ainsi une augmentation du volume de la pâte. Ces substances sont habituellement le bicarbonate de sodium, de potassium, d'ammonium, de l'acide tartrique et citrique. Enfin, il y a aussi une sorte de levure « physique » obtenue par incorporation de l'air dans la pâte à travers des opérations telles que fouetter, mélanger, presser. Des produits de ces procédés sont, par exemple, la crème fouettée, la chantilly et le nougat.



Les techniques de pétrissage

Le pétrissage doit évidemment suivre une logique bien précise.

Il consiste à appliquer une force mécanique afin d'obtenir l'homogénéisation des différents ingrédients et le développement du réseau gluténique qui construira la charpente de la pâte. L'idéal est d'utiliser un robot-pétrin à spirale ou à bras plongeant pour obtenir un tissu compact, souple et suffisamment extensible pour permettre la rétention du dioxyde de carbone. Avec cet instrument vous aurez une alternative à la préparation manuelle et vous pourrez faire d'autres activités pendant le pétrissage mécanique. Si vous préférez pétrir à la main par contre, mélangez tous les ingrédients et commencez à travailler la pâte avec des mouvements de l'extérieur vers l'intérieur.

Le pétrissage doit être ferme et rythmé en manipulant la pâte rapidement pendant environ 10/12 minutes. Après ce laps de temps vérifiez la texture de la pâte; elle doit être un peu collante et élastique mais pas trop sèche. Si vous travaillez trop la pâte, on court le risque de détériorer le réseau gluténique qui s'était formé auparavant.

*Voyons ensuite 3 techniques de pétrissage différentes :
à la main, no knead et avec une pétrisseuse.*



Pâte à pizza à la main

- Verser la farine dans un grand bol où vous allez pétrir la pâte (ou sur une planche à pâtisserie, mais c'est plus salissant !)
- Dissoudre la levure dans 550 ml d'eau, diluer le sel dans le reste de l'eau.
- Ajouter graduellement l'eau avec la levure et pétrir jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Ajouter l'eau avec le set et continuer à pétrir.
- Ajouter l'huile d'olive et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Transférer la pâte sur une planche à pâtisserie.
- Laisser reposer la pâte pendant 12-16 heures, ensuite former des pâtons d'à peu près 250 g et les laisser lever 4 heures.

Conseils pour pétrir à la main :

- Lorsque vous pétrissez à la main dans le bol, poussez la pâte de bas en haut en utilisant une main après l'autre, roulez-la et répétez.
- Lorsque vous pétrissez sur une planche à pâtisserie, pressez la pâte vers le bas et loin de vous.



Pâte à pizza sans pétrissage

La pâte sans pétrissage est une méthode qui n'implique pas la manipulation de la pâte.

Les chaînes de gluten se forment lorsque l'on mélange de la farine avec de l'eau, aidées en cela par l'énergie mécanique fournie par le pétrissage à la main ou à la machine. Pour obtenir une pâte sans pétrissage, on fait des pliages à intervalles réguliers pendant une très longue période de fermentation pour laisser au gluten le temps de se développer.

La différence entre pâte à la main et pâte sans pétrissage.

- La pâte faite à la main nécessite de moins d'étapes que le procédé sans pétrissage.
- Pas d'effort physique pour la pâte sans pétrissage.
- La pâte à la main est beaucoup plus simple pour le pizzaiolo amateur.

Préparation:

1. Dans un saladier en plastique avec couvercle, dissoudre la levure dans l'eau.
2. Ajouter la farine et remuer avec une fourchette.
3. Ajouter le sel.
4. Ajouter l'huile d'olive et continuer à mélanger.
5. Couvrir le saladier et laisser reposer la pâte pendant une demi-heure.
6. Déposer la pâte sur un plan de travail, plier le bord sur ses deux tiers, puis rabattre le dernier tiers par-dessus. Répéter l'opération une autre fois et remettre la pâte dans le saladier, puis la laisser lever une demi-heure.
7. Reprendre la pâte et recommencer l'opération comme décrit au point 6.
8. Répéter 2/3 fois jusqu'à ce que la pâte ne colle plus et ne se déchire pas, puis la couvrir et la laisser reposer au frigo pendant toute la nuit.
9. Après 12 heures, diviser la pâte en deux parties et procéder de nouveau au même pliage en vous assurant de pincer les bords avec les mains pour les sceller. Placer les pâtons dans deux grands récipients rectangulaires, les couvrir et les laisser reposer à température ambiante.
10. Badigeonner deux plaques avec l'huile d'olive, déposer les pâtons, les étirer doucement jusqu'aux bords et faire cuire.

Conseils:

- Au point 10, vous pouvez transférer la pâte sur un plan de travail et ensuite dans la plaque.
- Le pliage développe la structure du gluten et aide à déclencher la fermentation.
- C'est une pâte très hydratée, donc mouillez vos mains avant de travailler.
- Farinez légèrement le plan de travail pour éviter que la pâte ne colle.





Pétrissage avec une pétrisseuse

- Insérez la farine dans la cuve de la pétrisseuse.
- Actionnez la première vitesse et laissez la farine s'oxygéner pendant 1 minute tout en insérant la levure.
- Réglez la durée souhaitée avec le minuteur, de 10 à 16, 18 minutes maximum.
- Démarrez la machine en première vitesse, et insérez 80% de l'eau totale de la recette.
- Une fois que le filet de gluten est formé et que la farine a absorbé toute l'eau, ajoutez le sel avec un peu d'eau pour permettre aux cristaux de sel de mieux se dissoudre.
- Une fois le sel absorbé, passez à la deuxième vitesse et ajoutez le reste de l'eau.
- Une fois que toute l'eau a été absorbée, ajoutez l'huile éventuelle et finissez le pétrissage une fois qu'elle a été absorbée.



Pâte avec pétrisseuse Domesticita

- Placez la farine dans le bol de la pétrisseuse.
- Faites fonctionner à la première vitesse et laissez la farine s'oxygéner pendant 1 minute tout en ajoutant la levure.
- Démarrez la machine à la première vitesse, et versez 80% de l'eau totale de la recette.
- Dès que la pâte commence à former le filet de gluten et donc à solliciter la pétrisseuse, ajoutez immédiatement de l'eau pour ne pas trop forcer la machine
- Une fois que le filet de gluten est formé et que la farine a absorbé toute l'eau, ajoutez le sel avec un peu d'eau pour permettre aux cristaux de sel de mieux se dissoudre.
- Une fois le sel absorbé, passez à la deuxième vitesse et ajoutez doucement le reste de l'eau.
- Une fois que toute l'eau a été absorbée, ajoutez l'huile si la recette le prévoit et finissez la pâte jusqu'à son absorption.

Allumer le four à bois



Le monticule de bois

Préparez un petit monticule de bois en empilant des brindilles, du menu bois et quelques bûches légèrement plus grandes. L'utilisation du garde-bois augmente la recirculation d'air et améliore la combustion du bois.



Allumage et mise en température

Allumez les brindilles au fond et laissez que le feu prenne. Une fois que vous avez obtenu une bonne flamme, ajoutez lentement du plus gros bois et fermez le four pour faire monter la température. Fermez la porte du four pour ne pas disperser la chaleur.



Déplacer le feu

Déplacez le feu vers le côté à l'aide du râteau à braises. Il est conseillé de placer le feu sur le côté opposé au pyromètre, en général à gauche.



Nettoyage du plan de cuisson

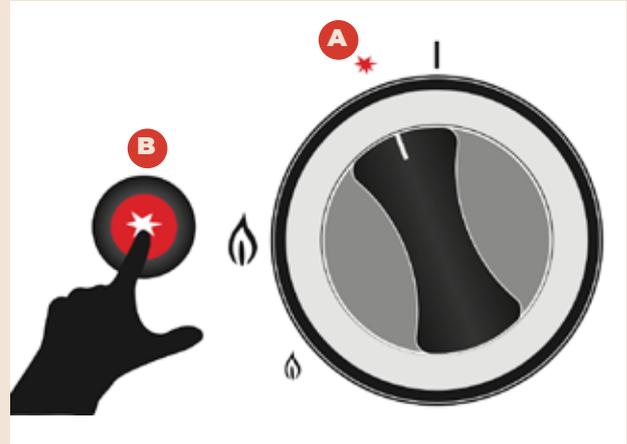
Nettoyez la sole en réfractaire avec la brosse. Toujours effectuée porte fermée, la phase de réchauffement du four dure généralement entre 30 et 40 minutes, selon la taille du four, la fréquence d'utilisation et les conditions ambiantes.

Allumer le four à gaz



Ouvrir le gaz

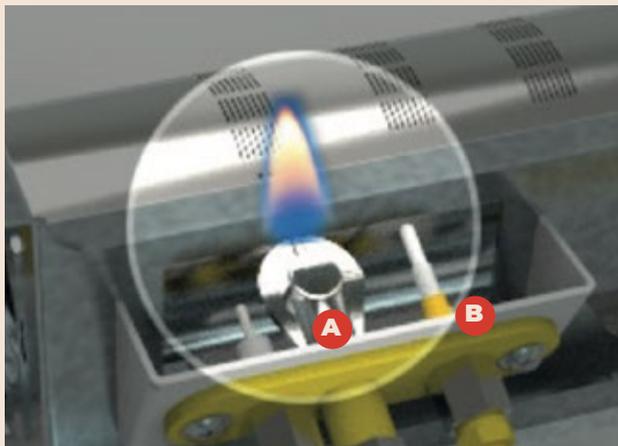
Après avoir vérifié la présence de gaz, ouvrez la bouteille ou le robinet qui relie le four au système. Bien entendu, avant d'ouvrir le gaz, vous aurez soin de vérifier que le système est correctement installé.



Allumage de la flamme veilleuse

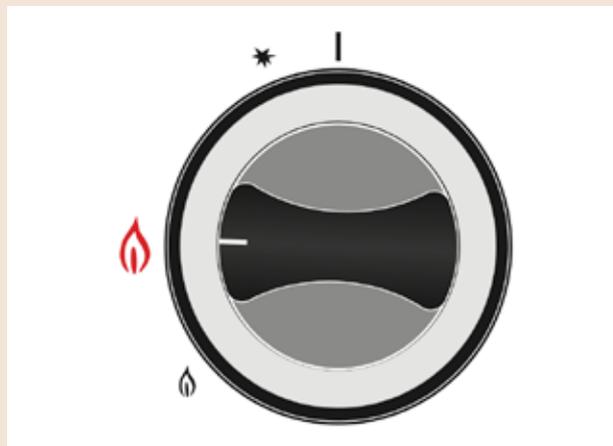
Pour allumer la flamme veilleuse, enfoncez le bouton et tournez-le sur le symbole de l'étincelle (A). Tout en maintenant le bouton du brûleur enfoncé, appuyez simultanément sur le bouton de l'allumeur (B) pour allumer la veilleuse.

REMARQUE : L'allumage de la veilleuse pour la première fois ou après son refroidissement peut nécessiter quelques tentatives en raison de l'air dans la conduite d'alimentation.



Le thermocouple

Une fois que la veilleuse (C) est allumée, vous verrez une petite flamme. Vous pouvez alors relâcher le bouton d'allumage, mais vous devrez maintenir le bouton du brûleur enfoncé pendant quelques secondes. Cela permettra de s'assurer que le thermocouple (D) est suffisamment chaud pour que la flamme de la veilleuse reste allumée.



Allumage du brûleur

Relâchez le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole de la « flamme haute ». Le brûleur du four est maintenant allumé et vous pouvez commencer à préchauffer le four.



Mesurer la température de la plaque réfractaire du four ALFA.

Une fois le four allumé, il ne nous reste plus qu'à attendre qu'il atteigne la température nécessaire à la cuisson des plats que nous avons prévus au menu. *Souvenez-vous que pour accélérer le temps de chauffage, il est toujours bon d'avoir une flamme ouverte et la porte fermée.*

Pour mesurer la température à l'intérieur du four, nous avons 2 solutions:

1. vérifier le pyromètre situé sur le frontal du four
2. utiliser un thermomètre laser pour détecter la température de la plaque réfractaire

La première méthode est certainement plus rapide et plus intuitive, mais elle pourrait donner lieu à des erreurs. En effet, le pyromètre du four détecte la température de l'air à l'intérieur du four et non de la plaque de cuisson. La température de l'air varie rapidement et il y a donc un risque de détecter une température qui ne sera pas constante dans le temps.

En revanche, le thermomètre laser permet de mesurer la température de la plaque de cuisson et donc la chaleur absorbée par les dalles réfractaires. Cette mesure est beaucoup plus précise et permet de prendre une température qui restera constante plus longtemps.

ALIMENTS	TEMPÉRATURE °C
Rôtis	250-300
Gâteaux	180-230
Pain	250-300
Pâtes au four	200-250
Poisson au four	300-350
Pizza	370-430
Porchetta au four	250-300
Légumes	150-200

Dans le tableau ci-contre, nous avons associé quelques-unes des principales préparations à la température recommandée pour chacune.



Pâte à pizza

La durée totale de levage de ce type de pâte est de 24 heures. Fois que la pâte a passé les 12 premières heures au réfrigérateur, on forme des boules de pâte et on les remet au réfrigérateur pendant 5/6 heures. Les heures restantes serviront à terminer le levage à l'extérieur du réfrigérateur. On doit toujours tenir compte de la température extérieure pour la deuxième partie du processus de levage. En été, la pâte séjournera au réfrigérateur pendant quelques heures supplémentaires, tandis qu'en hiver, les boules de pâte peuvent également rester plus longtemps hors du réfrigérateur. Ainsi, les 12 heures de la deuxième partie du levage varient en fonction de la température extérieure.

Ingédients

- 200 g de farine type 80
- 800 gr de farina type t45
- 600 ml d'eau
- 3 g de levure lyophilisée
- 20 g de sel
- 20 ml d'huile

Réunissez les deux farines dans un récipient et ajoutez la levure lyophilisée. Laissez le mélange s'aérer.

Ajoutez l'eau petit à petit et pétrissez pour permettre au mélange de l'absorber. Ajoutez le sel et enfin l'huile.

Terminez le pétrissage sur la planche à pâtisserie.

Placez la pâte dans la boîte, laissez-la lever au réfrigérateur pendant 12 heures.

Utilisez le couteau pour réaliser des boules de pâte d'environ 225g. Formez les boules de pâte et remettez-les au réfrigérateur pendant 5/6 heures, poursuivez le levage à l'extérieur du réfrigérateur.



ALCONTEN
SEMPRE
SEMIL
C
PRE
GUS
SEMIL
ACCONTI

Garnissage et cuisson

Lorsque nous ajoutons un condiment à notre pizza, nous devons tenir compte de la température à laquelle il est possible de le cuire. Un autre problème se pose lorsque nous parlons de saucisse car celle-ci est placée au-dessus de la mozzarella, et si elle est coupée avec d'autres ingrédients, elle ne pourra pas cuire en 2 minutes.

En présence d'aliments qui ont besoin de plus de temps pour cuire, il est conseillé d'abaisser la température du four pour permettre une cuisson plus lente ou de procéder à une pré-cuisson de l'aliment en question. Par exemple, si l'on souhaite préparer une pizza avec des légumes, on pourra d'abord les cuire dans le four puis les utiliser pour garnir la pizza. Voici les garnissages les plus appréciés par le stagiaire durant les ALFA ACADEMY.

La classique Pizza Margherita est depuis toujours la Reine des pizzas : Tomates San Marzano brisées à la main comme autrefois, basilic frais, mozzarella Fior di latte coupée grossièrement et laissée égoutter au réfrigérateur. Un filet d'huile d'olive vierge extra.

La pizza la plus recherchée pendant nos concours est sans aucun doute la Gricia ; voici les ingrédients nécessaires : Jolie finement coupée (non transparente), Pecorino romano râpé, Poivre et mozzarella Fior di latte. Assaisonnez la pizza avec de la joliette et un soupçon de fromage pecorino, ajoutez du poivre et un peu de mozzarella. Un peu d'huile et on enfourne. À la sortie du four, saupoudrez de fromage pecorino et de poivre. On peut également l'agrémenter d'un zeste de citron vert râpé.

Une autre pizza très populaire est la Pizza Chef ; les ingrédients nécessaires sont les suivants : Crème d'artichaut, Jolie de porc, mozzarella Fior di latte, fromage Provolone fumé et enfin du Citron. Étaler une couche de crème d'artichaut sur le disque de pâte à pizza, ajouter la joliette de porc, quelques morceaux de provolone et la mozzarella, puis enfourner. Au besoin, râpez un peu de zeste de citron sur la pizza fumante.



alfaorni.com