

# L'Art de la Pizza Margherita : Le Secret des Maîtres Napolitains

---

## Les Fondamentaux de la Pâte

- Hydratation : Viser un taux entre 60% et 65% pour une texture optimale.
- Farine : Utiliser exclusivement une farine de force type 00 (W 260-300).
- Proportions pour 1 litre d'eau : 1,6kg à 1,8kg de farine, 50-55g de sel et 1 à 3g de levure fraîche.
- Fermentation : Laisser reposer la pâte au moins 8 heures à température ambiante pour garantir une digestibilité parfaite.

## La Préparation des Ingrédients

- Tomates : Utiliser des San Marzano DOP pelées, écrasées à la main ou au moulin à légumes (ne jamais mixer pour éviter l'oxydation).
- Mozzarella : Choisir de la Mozzarella di Bufala Campana DOP ou Fior di Latte, coupée en lamelles et égouttée plusieurs heures avant usage.
- Finition : Ajouter l'huile d'olive extra vierge en spirale, du centre vers l'extérieur, après avoir disposé la tomate, le fromage et le basilic.

## Le Façonnage et la Technique

- Poids du pâton : Préparer des portions de 200g à 280g pour une pizza individuelle traditionnelle.
- Étaler à la main : Bannir le rouleau à pâtisserie ; utiliser la pression des doigts du centre vers l'extérieur pour pousser l'air vers les bords et créer le 'cornicione'.

## La Cuisson Domestique Optimisée

- Préparation du four : Préchauffer au maximum (250-275°C) pendant 45 à 60 minutes avec une pierre à pizza placée sur la grille supérieure.
- Temps de cuisson : Compter entre 5 et 8 minutes sur pierre pour obtenir une cuisson homogène et une croûte alvéolée.