

ATELIER PIZZA 101 – RECETTES

Recette de Pâte rapide ⏰

Type de fours : Four à pizza au gaz/électrique, four conventionnel ou BBQ

Équipement particulier : pierre à pizza (ou baking steel pour four conventionnel et BBQ)

Préparation ⏰1h30 (15min mélanger - 45min 1ère levée - 30 min 2e levée)

Cuisson 🔥entre 90 sec et 10 min (selon l'équipement utilisé)

Se congèle ❄️Oui! Emballer dans une pellicule plastique + ziploc après la première levée et jusqu'à un mois.

INGRÉDIENTS PÂTE (pour 6 pizzas)
1000g de farine de type 00
650gr d'eau froide ou TA
8g de levure sèche instantanée
15gr de sucre
20gr d'huile d'olive extra vierge
20gr de sel

PRÉPARATION de la pâte
1- Dans un grand bol, bien mélanger la farine, le sucre et levure sèche instantanée
2- Dans un petit bol, mélanger l'eau et l'huile d'olive extra vierge.
3- Combiner le tout dans le grand bol, ajouter le sel et mélanger pendant 2 minutes avec une spatule
4- Dès que la pâte s'amalgame, transférer la pâte sur votre plan de travail et pétrir environ 8 à 10 min pour avoir une pâte bien lisse (attention n'ajouter pas de farine)
5- Laisser reposer dans le grand bol pendant 45min de manière hermétique
6- Diviser la pâte en 6 morceaux de 280gr et former les boules
7- Laisser reposer encore 30 min dans un bol hermétique à température pièce. Les boules doivent doubler.
* Le tout peut aussi être mélanger avec un batteur sur socle ou mélangeur spiral

UNE FOIS LA PÂTE PRÊTE
1- Saupoudrer votre surface de travail avec la semoule de blé (ou farine) avant d'étirer la pâte avec vos mains à partir du centre vers l'extérieur pour créer une belle croûte et un cercle d'environ 12 pouces
2- Ajouter une pincé de semoule de blé dur sur votre pelle à pizza avant de la glisser dessus (si vous utiliser une plaque en aluminium pour la cuisson, simplement l'huiler un peu avant de déposer votre pâte)
3- Garnir rapidement la pizza avec votre ingrédients préférés (sinon elle va coller sur la pelle)
*Ne pas utiliser de rouleau à pâte

CUISSON 🔥

➡️Au four à pizza au gaz ou électrique : 90 à 120secondes à 900F (en la retournant quelques fois)

➡️Au Four conventionnel : 5-10 min de 500F à 600F (selon la marque) + 2:30 min à broil

➡️Au BBQ : 10 à 15 min au maximum avec tous les bruleurs ouvert (une fois la pizza sur votre plaque, fermer le bruleur central pour une cuisson indirecte) + 2:30 min à broil au four

ÉTAPES

1- Vérifier constamment la croûte pour avoir une belle croûte dorée.
2- Une fois prête, récupérer la pizza avec votre pelle et un plat pour ensuite la laisser refroidir quelques instants sur une planche. Attention ça sera très chaud !!!
3- Ajouter du basilic frais et un peu de poivre fraichement moulu
4- Pour la finition on peut aussi ajouter un filet d'huile d'olive, de miel épicée ou réduction de balsamique.

CONSEILS 💡

➡️Si vous n'avez pas de pierre à pizza ou four à pizza : utiliser une plaque en aluminium dans votre four conventionnel ou au BBQ.

➡️NE JAMAIS utiliser une plaque à pizza dans un four à pizza au propane qui va à 900F

➡️La durée de cuisson va varier selon votre type de four

➡️Tu peux même laisser fermenter les boules 24h à 72h dans le frigo. Le n'en sera que meilleur. Juste les déposer au frigo après les avoir divisées et sortir 3-4h avant la cuisson.

➡️Décongélation : 24h au frigo sans la pellicule plastique et 4h sur le comptoir, toujours dans un plat hermétique

➡️Pour une fermentation plus longue, il faut ajuster la quantité de levure (voir Annexe 1)

Buon appetito !!! 🍕

*Pour cette recette j'ai utilisé la farine Caputo Pizzeria



Pizza pepperoni/fromage

Recette de Pâte Romaine (3 pizzas)

Ingrédients

1000g de farine de type 0
750gr d'eau froide ou TA (température ambiante)
8g de levure à pizza instantanée
15gr de sucre
25gr de sel
40gr d'huile d'olive extra vierge

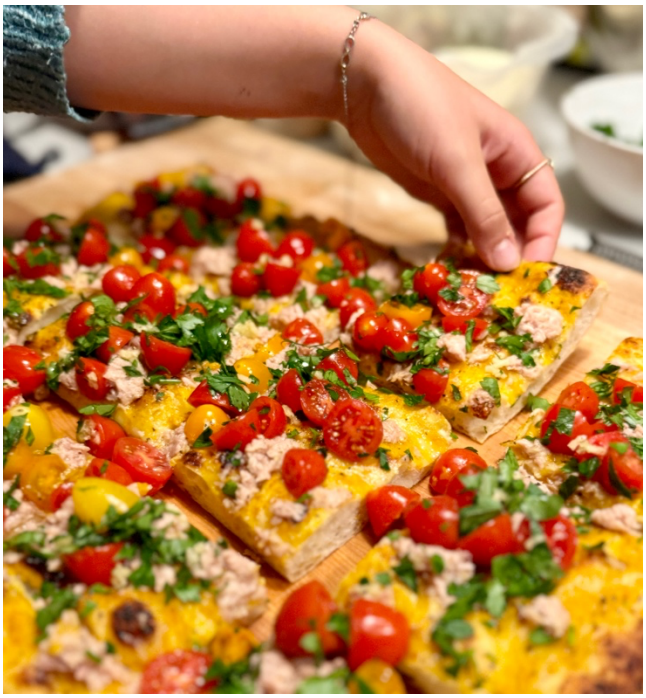
Méthode (en bref)

- Autolyse 20 à 60min (100% de toute la farine + 70% du total de l'eau)
- Pétrir tout le reste
- Laisser reposer pendant 2h à 30 degrés
- Bouler à 600gr
- Laisser reposer 1h
- Étirer et cuire dans une plaque rectangulaire huilée en acier (ou aluminium)

*Pour cette recette j'ai utilisé la farine Caputo Manitoba
*Plus de technique et méthode dans l'Atelier Pizza 201 – Les secrets de la Pizza Romaine



Pizza côtes de veau
Sauce tomate, mozzarella, cheddar vieilli, côtes de veau, parmesan, basilic, poivre et huile d'olive extra vierge



Pizza thon et tomates cerises
Sauce poivron jaune, thon, tomates cerises et persil

Sauce pour Margherita

Tomates pelées San Marzano DOP
Sel
Basilic (avant cuisson et optionnel à la finition)
Huile d'olive extra vierge (après cuisson)

Sauce pour Marinara

Tomates pelées San Marzano DOP
Ail
Sel
Origan
Huile d'olive extra vierge

Sauce plus riche (présentée durant l'Atelier)

-Une canne de tes tomates entières pellées (ou broyées) préférée
-Huile d'olive extra vierge (3c. à table)
-Basilic tranché finement (6-8 feuilles)
-Origan (1/2 c. à thé)
-2 Feuilles de laurier (optionnel quand on fait chauffer)
-Sirop d'érable (2 c. à table) (optionnel quand on fait chauffer)
-Piment de cayenne broyé (1/2 c. à thé)
-Ail tranché finement (2 gousses)
-Pâte de tomate (une canne de 156ml)
-Sel et poivre (au goût)

Merci et a presto !



ANNEXE 1

Suivez-moi sur les réseaux sociaux

https://www.facebook.com/monpizzaqc

https://www.instagram.com/pizza_quebec/

https://www.youtube.com/@PizzaQu%C3%A9bec/videos

https://www.tiktok.com/@pizzaquebec

ANNEXE 2

Mes partenaires

Farines, tomates et équipement : https://lapizzashop.ca/
CODE de réduction de 10% sur vos achats en ligne : PIZZAQC

Planche pour cuisiner : https://www.izzyconception.ca/

ANNEXE 3

Les applications populaires pour calculer vos ingrédients

-PizzApp
-Ooni

ANNEXE 4

Les chefs/comptes à suivre sur les réseaux sociaux (la pointe de l'iceberg)

ITALIE
-Gabriele Bonci
-Alessandro Scuderi
-Franco Peppe
-Alessandro Ruver
-Raffaele Boneta
-Gino Sorbillo
-Vincenzo Capuano
-Rockin Kitchen Sicily

ÉTATS-UNIS
-Leo Spizzirri
-Vincenzo's Plate
-Tony Gemignani
-Chris Bianco

CANADA
-Mirko d'Agata
-Jean Piquant
-Le Coup de Grâce
-Stefano Faita

Préparé par Demetrio Maso
Pizza Québec - Tous droits réservés © 2026
info@monpizzaquebec.ca
V1.2 – 5 juin 2026