

La pizza Margherita



Avant d'être l'un des plats les plus consommés au monde, la pizza était l'un des plats favoris de la cuisine napolitaine. Entre 18^e et le 19^e siècle, l'habitude de manger la pizza ne débuta pas que dans les maisons ni dans les rues, mais aussi là où les pizzas étaient faites, les pizzerias. Durant le 18^e siècle, les pizzas étaient cuites au four (construit en briques ou en pierres volcaniques) et vendues dans les rues de Naples.

Les garçons travaillant dans les pizzerias (lieux où étaient cuites les pizzas) portaient les pizzas sur leur tête dans la typique « stufa », une poêle en étain qui gardait la chaleur des pizzas. Durant le jour, les garçons marchaient dans les rues de Naples, vendant les pizzas cuites avec différents assaisonnements et ingrédients, à ceux qu'ils rencontraient dans la rue, cela en criant en même temps afin d'attirer l'attention du plus de monde possible.

En juin 1889, pour honorer sa reine, le chef Raffaele Esposito, de l'illustre pizzeria Pietro e basta così décide de créer une pizza spéciale, juste pour elle. Il fait cuire sa pâte au four et la complète avec des tomates, du fromage de Mozzarella (ingrédient non inclus dans la recette originale car trop onéreux pour les paysans à qui elle était destinée) et du basilic frais (les couleurs du drapeau italien : vert, blanc, et rouge). Cette recette devient la pizza préférée de la reine Margherita et quand le bruit court que c'est le plat préféré de la reine, la pizza devient encore plus populaire parmi les Italiens. L'histoire ne dit pas si Raffaele a servi sa création dans sa propre pizzeria mais il a lancé une tradition culinaire, la pizza Margherita, qui dure encore et s'est répandue dans le monde entier.

Ingrédients :

- 300 g de farine ;
- 20 g de levure de boulanger ;
- 1 cuiller à café de sel ;
- 150 ml + 2 cuillers à soupe d'eau tiède ;
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive ;
- 3 à 4 cuillers à soupe de coulis de tomate ;
- 1 sachet de mozzarella ;
- une douzaine de feuilles de basilic frais.

Préparation :

Délayer la levure émiettée dans deux cuillers à soupe d'eau tiède (environ 35 °C) et y ajouter le sel.

Laisser reposer ce levain une quinzaine de minutes.

Dans un saladier, verser la farine, y faire un puits pour y ajouter l'huile d'olive, l'eau tiède puis le levain.

Mélanger le tout en incorporant la farine au liquide petit à petit.

Pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une boule bien lisse et homogène.

Couvrir la pâte d'un linge et la laisser lever deux heures dans un endroit tiède.

Après ce laps de temps, faire préchauffer le four à 210°C.

Pétrir à nouveau la pâte puis l'étaler sur une plaque métallique huilée.

Ajouter la sauce tomate étalée à la cuiller, la mozzarella coupée en fines lamelles et le basilic déchiré à la main (la lame d'un couteau ferait noircir les bords des morceaux obtenus).

Enfourner jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée (8 à 10 min).

Bougeons avec l'Europe

Le conseil du chef :

Si la pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine, dans le cas contraire, ajoutez un peu d'eau.
Si vous ne trouvez pas de basilique frais, de l'origan acheté en flacon fera très bien l'affaire !