

# PIZZA à CROûTE MINCE à LA DOMINO'S



La croûte de cette pizza au fromage est fine, croustillante et feuilletée, ce qui explique pourquoi la pizza Domino's qui l'a inspirée est si appréciée des chefs. Sans levure et avec un temps de repos de seulement 30 minutes, la pâte peut être utilisée en semaine, même si la pizza, coupée en carrés à la manière d'une taverne du Midwest, est digne d'une fête.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 45 mins
  - **Temps de cuisson:** 95 mins
  - **Portions:** 5
- 

## Ingredients

- 3/4 de tasse d'eau froide
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, divisées
- 2 cuillères à café de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de sel fin
- 2 tasses plus 2 cuillères à soupe (265 grammes) de farine tout usage, et plus si nécessaire
- 1 tasse de tomates concassées sans sel ajouté (provenant d'une boîte de 14 onces)
- 1 cuillère à soupe plus 3 cuillères à café d'huile d'olive, divisées
- 1 cuillère à café de sucre cristallisé
- 1/2 cuillère à café d'origan séché

- 1/2 cuillère à café de sel fin, plus selon le goût
  - 6 onces de mozzarella au lait entier à faible teneur en eau, râpée (1 1/2 tasse), ou de fromage prérapé
- 

## Préparation

### **Etape 1**

Placer une grille dans la position la plus basse du four et préchauffer à 45 degrés. Placer une pierre à pizza, une grande plaque à pâtisserie inversée ou une plaque à biscuits sans rebord sur la grille pour la faire chauffer en même temps que le four. Prévoir une autre grande plaque ou une pelle à pizza pour transférer la pizza dans le four.

### **Etape 2**

Préparer la pâte : dans un grand bol, mélanger l'eau, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sucre et le sel. Ajouter 1 tasse (125 grammes) de farine et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Utilisez une cuillère en bois et ajoutez progressivement le reste de la farine (140 grammes), en remuant jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Déposez la pâte sur une surface propre et sèche et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple, environ 5 minutes. La pâte doit être poisseuse mais pas collante ; ajouter de la farine si nécessaire.

### **Etape 3**

Façonner la pâte en un disque grossier, la couvrir d'un torchon propre et la laisser reposer pendant au moins 30 minutes et jusqu'à 3 heures, afin qu'elle se détende et devienne plus facile à travailler.

### **Etape 4**

Étaler la pâte en un rectangle de 6 x 12 pouces. Badigeonner la surface de la pâte avec la cuillère à soupe d'huile restante. En commençant par l'extrémité la plus courte, rouler la pâte en un cylindre serré. Avec la couture vers le bas, couper le cylindre en trois morceaux égaux. En travaillant avec un seul morceau de pâte à la fois - gardez les autres morceaux recouverts d'un torchon propre - étalez-le en un rectangle de 4 par 8 pouces. Pliez-le en trois comme une lettre, puis pincez les coutures et ramenez-les au centre. Retournez la pâte et formez une boule. Couvrez les boules de pâte avec un torchon propre.

### **Etape 5**

Préparer la pizza : Dans un petit bol, mélanger les tomates, 1 cuillère à soupe d'huile, le sucre, l'origan et le sel. Étaler une partie de la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir un rond d'environ 10 pouces de diamètre. Retirer la partie supérieure du papier sulfurisé. Utiliser une fourchette pour piquer la pâte sur toute sa surface et la badigeonner d'une cuillère à café d'huile d'olive. Étendre environ un tiers de la sauce (un gros tiers de tasse) sur la pâte, en allant presque jusqu'aux bords. Recouvrir d'un tiers (environ 1/2 tasse) de mozzarella.

### **Etape 6**

Glissez une plaque à pizza sous le papier ou faites glisser le papier sur le dos d'une plaque à pâtisserie. Utiliser la plaque ou la plaque à pizza pour transférer la pizza sur la pierre ou la plaque à pizza chauffée dans le four. Cuire au four pendant 7 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que les bords de la croûte commencent à se détacher du papier sulfurisé et à brunir très légèrement. Utilisez des pinces et des gants de cuisine pour faire glisser la pizza du papier directement sur la pierre ou la plaque du four. Poursuivre la cuisson pendant 7 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit doré sur le dessus et que la croûte soit dorée sur les bords.

### **Etape 7**

Utiliser la pelle à pizza ou des pinces pour transférer la pizza sur une planche à découper. Laisser reposer quelques minutes, puis couper en 12 carrés et servir chaud. Répéter l'opération avec le reste de la pâte, la sauce et le fromage.