



ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE

Pizza: voici la recette parfaite à base de farine de blé biologique et de semoule de <<Pure Flour from Europe>>

ROME, 14 novembre 2024 /CNW/ - Un rituel est un réel plaisir : la fabrication de pizzas maison à partir de farine de blé biologique et de semoule à partir de <<Pure Flour from Europe>> (farine pure d'Europe). Le projet soutenu par l'ITALMOPA (Association italienne de l'industrie de la mouture) et cofinancé par l'Union Européenne, qui fait la promotion de l'exportation de farine et de semoule de blé biologique <<Made in Europe>> (faite en Europe) au Canada et aux Etats-Unis, sert une margherita, une pizza napolitaine classique, déclaré patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO.

La pâte : n'ajoutez jamais la levure et le sel ensemble. Les tomates : toujours les étendre uniformément sur la pizza, mais laisser deux centimètres autour du bord. La mozzarella : il doit être égoutté et ajouté en cours de cuisson.

La margherita a été créée à Naples en 1889 par le talentueux fabricant de pizza Raffaele Esposito lors de la visite à Naples d'Umberto I de Savoy, le roi d'Italie. La reine Margherita était si fascinée par sa création qu'il a décidé de l'appeler après elle.

Pizza Margherita

Préparation 30 minutes

Temps de cuisson de 10 à 15 minutes

Repos pendant 8 heures

Ingrédients pour la pâte (pour 4 pizzas)

500g de farine biologique

3g de levure de bière fraîche

300 g d'eau

25 g d'huile d'olive extra vierge

10 g de sel

Ingrédients pour garnir

500g de tomates entières pelées en conserve

400 g de mozzarella

Huile d'olive extra vierge

4 feuilles de basilic

Sel

Procédé

Mettre la farine et la levure dans un bol, ajouter la moitié de l'eau et bien mélanger. Lorsque l'eau est absorbée, ajouter le reste de l'eau et le sel. Mélanger de nouveau et ajouter d'huile d'olive. Verser le mélange sur un plan de travail et pétrir vigoureusement jusqu'à ce qu'il forme une pâte lisse et ferme. Transférer la pâte dans un bol propre et bien huilé, couvrir d'un chiffon et laisser reposer pendant 7 à 8 heures. Lorsqu'elle a triplé de volume, la pâte à pizza est prête. Répartir en 4 morceaux et rouler sur 4 pizzas ou plaques à pâtisserie bien huilées, couvrir d'un chiffon et laisser reposer pendant 10 minutes. Ajoutez maintenant la



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE

garniture. Répartir sur les tomates, broyées à l'aide d'une fourchette, d'huile d'olive, de sel et de basilic, et cuire au four conventionnel à 220° C pendant 10 minutes supplémentaires. Puis, savourez, tout chaud !

For more recipes: <https://pureflourfromeurope.eu>

Follow us on:

FB: <https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA>

IG: <https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca/#>

YT: <https://www.youtube.com/channel/UCLMNq8nJOu2b8GH0KodKpEA>

Media Contact: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

