

Douce Pizza

Le Guide du Chef

Pour réchauffer une pizza et retrouver saveur et croustillant même le lendemain !

Ici, notre Chef Pizzaiolo va vous donner LA CLEF pour déguster une pizza même réchauffer le lendemain comme si il venait de la sortir de son Four ! Nota bènè : il nous à même confié qu'il préféré la déguster réchauffé avec cette méthode plutôt que directement sortir de la boîte en carton qui altere inévitablement la texture de la pizza à cause du phénomène de condensation !

La pizza est un plat qui se déguste à tout moment entre amis, en famille ou bien seul devant la télévision.

Vous avez eu la bonne idée de vous faire une soirée pizza ce soir ! Mais une fois rentré vous avez envie de prendre votre temps ou bien vous souhaitez la finir le lendemain.

Cependant, en réchauffant la pizza, il n'est pas rare qu'elle se ramollisse. Il serait donc intéressant de savoir comment s'y prendre pour manger une pizza réchauffée aussi bonne que lorsqu'elle sort du four !

Nous sommes des passionné de la pizza et à travers cet article nous allons tout vous expliqué en détail.

Avant de commencer les explications, sachez que la conservation de votre pizza joue un rôle essentiel dans la texture qu'elle aura lorsqu'elle sera réchauffée le lendemain. Un conseil : utilisez un récipient hermétique dans lequel vous apposerez une feuille de papier essuie-tout au fond avant d'y mettre vos parts de pizza. Fermez bien le tout, et mettez ensuite le récipient au réfrigérateur.

L'objectif de cette étape est de profiter d'une pizza fraîche et parfaitement protégée des autres aliments qui sont dans votre frigo. Si vous optez pour un sac plastique refermable plutôt qu'un tupperware, laissez d'abord la pizza refroidir avant de la mettre au froid : sans quoi elle risque un durcissement au brusque changement de température.

- **Réchauffer au micro-ondes, L'ERREUR !!!!**

La pizza va être chaude c'est certain, mais elle va perdre tout son croustillant. De plus, les aliments de la garniture risquent de perdre leurs saveurs.

Si malgré cela vous souhaitez quand même utiliser cette méthode et si le côté pâte à pizza « éponge » ne vous dérange pas, faites chauffer votre pizza dans le micro-ondes, mais pas à pleine puissance. Evitez aussi de dépasser une minute trente.

La suite au dos de la page...

- **Réchauffer au four, c'est PRATIQUE.**

Préchauffez le four pendant 10 minutes maximum à 180°C en mode chaleur haut et bas sans ventilation (pour éviter de sécher la garniture), puis mettez-y la pizza préalablement posée sur la grille de cuisson. Laissez chauffer pendant 4 à 5 minutes puis retirez votre pizza : c'est prêt !

- **Réchauffer à la poêle, LA SOLUTION MIRACLE !**

Réchauffer la pizza à la poêle c'est LA MEILLEURE méthode pour réchauffer vos pizzas et raviver saveur et croustillant !

Oulaaaa pas si vite, je vois déjà ce que vous êtes en train de vous dire : "Je n'est pas envie de ressortir mes poêles du placard, c'est encore moi qui va me frapper la vaisselle !"

Cette technique ne vous demandera pas plus de vaisselle que si vous la réchauffer au four. Une simple poêle sans matières grasses à passer sous l'eau chaude après avoir réchauffer vos parts. Faites-nous confiance et vous ne serez pas déçu du résultat ;)

Feu moyen, sans ajout de matière grasse, poêle sèche ! Mettez-y les parts de pizza et recouvrez d'un couvercle. Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'eau sur le fond de la poêle chaude pour crée de la vapeur et refermer immédiatement avec le couvercle.

La chaleur va se diffuser progressivement sur la pâte qui est en contact direct avec la poêle et ainsi lui redonner du croustillant. La garniture va fondre progressivement grâce à la chaleur étouffé par le couvercle.

Laissez réchauffer pendant 5 à 6 minutes : vos parts sont prêtes.

(N'hésitez pas à renouveler l'opération si la garniture n'a pas eu le temps de suffisamment fondre.)

Saveurs retrouvé et croustillant raviver, vous pouvez maintenant déguster vos parts de pizza comme si elle sortait de nos fourneaux.

Votre pizza sera encore meilleure que si vous la dégusté directement sorti de sa boîte en carton qui la ramollis inévitablement...

La Technique des vrai mordu de pizza n'as maintenant plus aucun secret pour vous !

Notre Chef Pizzaiolo vous souhaite une excellente dégustation.

Cet article a été entièrement rédigé par le chef pizzaiolo de Douce Pizza Marseille.
Touts droits réservés. « Article 6 - Loi n°57-298 du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique »