

Manuel

Vos pizzas avec le four à bois



de kleppe

de bolster vzw



Introduction

Histoire - Sur le domaine de De Kleppe - un ancien domaine monastique – la maison du pain de l'ancien monastère est toujours debout. Ici, à l'extérieur du bâtiment du monastère, en raison du risque d'incendie toujours présent, il y avait un four à bois qui a disparu depuis. Nous avons redonné vie à ce patrimoine en construisant un nouveau four à bois à ciel ouvert plus moderne. Pour la construction du four à bois, nous avons utilisé d'authentiques briques de four provenant d'un ancien four délabré du quartier. Les briques ont ainsi obtenu une nouvelle vie chez De Kleppe ! Nous sommes très fiers de notre grand four à bois **accessible aux fauteuils roulants** qui est un nouvel ajout important à notre jardin.

Une activité de groupe sympa et originale – Faire ses propres pizzas est une très belle activité de groupe. Vous choisissez une organisation qui est faisable pour votre groupe. Si vous le souhaitez, tout le groupe peut tout faire lui-même, des courses, faire la pâte, garnir et cuire les pizzas jusqu'à se régaler de délicieuses pizzas faites maison. Si c'est un peu trop difficile pour votre groupe, vous pouvez faire vous-même la préparation et limiter l'activité à la garniture des pizzas. Mais tout le monde peut vivre cet événement. Cuisiner ensemble, autour du feu et attendre ensemble le résultat, cela crée un lien pour les participants.

Contenu de ce manuel

Le four à bois et la maison du pain
Allumer le four et attiser le feu
Cuire les pizzas
Pétrir, bouler et étaler la pâte à pizza
Garnir la pizza
Au travail avec votre groupe
Planification, qui, quoi, quand ?

Conventions

- ✓ Forfait de 50,00€ principalement pour l'utilisation du bois de chauffage (quel que soit le nombre de pizzas que vous réalisez !)
- ✓ Utilisation gratuite de notre farine à pizza (00 Divella Semola = vraie farine italienne) - Si plus de 8 kg de farine sont utilisés, ils seront facturés en supplément.
- ✓ Les autres ingrédients doivent être fournis par vous-même !
- ✓ La levure est généralement en stock ainsi qu'une petite quantité de passata, ces articles seront facturés.
- ✓ Utilisation gratuite du four à bois, des pétrins et du matériel
- ✓ Réservez toujours à l'avance !
- ✓ Ce manuel vous permettra de cuire des pizzas, lisez-le attentivement !
- ✓ Respectez toujours les consignes et conventions de ce manuel !

Le Four et la Maison du Pain

Le **four** se trouve à l'extérieur sous un abri. De cette façon, tout le monde peut regarder. Le four est accessible aux fauteuils roulants. Le grand barbecue en brique et une spacieuse table de pique-nique accessible sont également à proximité.

L'équipement fourni avec le four est :



Une courte et une longue (petite) **spatule ronde** pour placer le bois dans le four

Une **brosse large** avec plateau pour déplacer le bois et le charbon de bois après la cuisson

Une **petite brosse** pour balayer les cendres et écarter le charbon de bois

Une **serpillière** en coton muni d'un bâton, avec seau, pour nettoyer les briques du four juste avant la cuisson.

Une **grande spatule à pizza ronde** pour glisser et retourner les pizzas au four

La **maison à pain** ne sert qu'à pétrir la pâte et à stocker le matériel nécessaire. La pâte à pizza est une **pâte dure** et les pétrins électriques sont indispensables, surtout pour les grandes quantités. La maison du pain n'est pas accessible aux fauteuils roulants.



Dans la maison du pain vous trouverez :



Un grand et un petit **pétrin**

Une grande et une petite **balance**

2 **tasses à mesurer**

2 **rouleaux à pâtisserie** et 10 bouteilles en verre pouvant servir de rouleau à pâtisserie

2 **racloirs à pâte**

5 **bacs pour les boules de pizza**

5 **plaques de cuisson** pour pizza (en métal, perforées) Ø 28 cm

5 **plaques de cuisson** pour pizza (en métal, perforées) Ø 33 cm

3 **coupe-pizza**

gants de cuisine

Seau à cendres

Chariot roulant avec **plateaux** (plats de service bleus)



Allumer et attiser le feu

Commencez à temps → matériel à portée de main → allumez le four → attisez le feu → augmentez la température → le four est chaud → prêt à cuire

Commencez à temps – Un four à pizza a besoin d'une température comprise entre 350° et 400°. Il faut donc un certain temps pour chauffer jusqu'à une chaleur suffisante, mais une fois chaud, le four refroidit assez lentement. Cela peut même prendre quelques jours. Si le four a déjà brûlé la veille, vous atteindrez la température souhaitée au bout de 45 minutes, mais comptez **60 minutes** pour chauffer un four qui est froid. L'intention est d'amener le four à une température suffisante en brûlant du bois. Cela doit être fait **progressivement** si non vous aurez un feu beaucoup trop intense pour cuire des pizzas. Lorsque vous voulez faire cuire les pizzas, il ne doit pas y avoir trop de flamme nue, mais principalement du charbon de bois incandescent. Si vous souhaitez manger vers 12h, il est préférable de commencer les préparatifs à 10h30.



Matériel à portée de main – Un feu se construit petit à petit. Apportez des allume-feux, des allumettes, du petit bois, du bois fin, des bûches fines. Nous fournissons du bon bois combustible : bois de saule, bois de bouleau, bois de frêne, ... et allume-feu. Par après, vous aurez également besoin d'un seau d'eau pour nettoyer la sole du four.



Allumer le four - Commencez par placer les allume-feu, le bois d'allumage et un tas de bois fin **dans la bouche du four**. Vous pouvez ensuite l'allumer. Nous travaillons avec beaucoup de **petits morceaux bois**, car il faut créer le plus de flammes possibles. Le **tirage** doit être suffisant pour allumer le feu. Vous ne pouvez pas fermer la porte du four, car alors le feu n'aura plus assez d'oxygène pour la combustion.



Attiser le feu - Lorsque le bois d'allumage brûle bien, vous pouvez commencer à ajouter plus de bois fin. Un **grand feu** doit être créé. Pour ce faire, faites glisser progressivement le bois brûlant vers l'arrière et ajoutez progressivement plus de bois devant. Une fois que le bois est au milieu et que vous y avez une bonne combustion, vous commencez à placer des bûches finement fendues. Une bûche trop épaisse peut brûler pendant des heures et n'est donc pas souhaitable.



Continuez à placer du bois fin et des blocs minces. Placez les bûches de manière à ce qu'elles ne couvrent pas complètement le feu, mais qu'elles puissent laisser passer suffisamment de flammes pour s'enflammer d'elles-mêmes. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez une chaleur élevée. Vous faites ensuite glisser le charbon de bois brûlant et le bois **vers l'arrière et sur les côtés**.



Le déplacement du bois brûlant sur les côtés et vers l'arrière se fait avec les petites **spatules rondes** et avec **la brosse à plaque**.

Déposez de nouvelles bûches sur une petite spatule ronde et amenez-les au bon endroit dans le four.

Attention: la spatule ronde a un manche coulissant en plastique. C'est pour protéger vos mains de la chaleur. Assurez-vous que cette poignée ne tombe pas 'au repos' ou elle fondra !



Atteindre la bonne température - Une température précise n'est pas possible. De plus, la porte du four avec le thermomètre n'est pas utilisée pour alimenter le four à pizza car alors l'oxygène est insuffisant pour alimenter le feu. Cependant, vous pouvez utiliser la porte du four avec son thermomètre pour cuire du pain et des gâteaux. Gardez à l'esprit que la température à l'arrière est supérieure d'au moins 50°C à celle mesurée à l'avant avec le thermomètre.



Le four est chaud - si vous entrez **la main** dans le four avec la spatule ronde et que vous devez la retirer rapidement à cause de la forte chaleur, dans ce cas le four est suffisamment chaud pour cuire des pizzas.



Avec les petites spatules vous libérez le centre en faisant glisser le tout sur les côtés.

Utilisez la brosse fine pour nettoyer la sole du four à l'avant et au milieu.

Plongez le bâton avec la serpillière dans le seau d'eau et utilisez-le pour nettoyer la sole du four dans la partie centrale.

Vous êtes maintenant prêt à cuire ☺.

Cuire les pizzas

Pizza-test → Cuire 2-3-4 pizzas → Maintenir le four au chaud → Pains et gâteaux

Chaque fois que vous repousserez le feu, la sole sera recouvert de cendres de bois brûlé, ce qui n'est pas vraiment appétissant. Utilisez la **brosse fine** pour nettoyer la sole du four **à l'avant et au milieu** en les balayant sur les côtés et à l'arrière. Plongez le **bâton avec la serpillière** dans l'eau et utilisez-le pour nettoyer rapidement les briques du four.

Pizza-TEST

- Prendre 1 boule de pâte comme 'pizza test'. Il faut obtenir de première main une expérience de la température du four et du temps de cuisson. Il faut donc nécessairement sacrifier 1 pizza.
- Saupoudrez une plaque (perforée) de cuisson à pizza avec un peu de farine et de semoule. Seuls ceux qui ont déjà de l'expérience quant à l'utilisation d'un four à pizza, peuvent enfourner la pizza avec la grande spatule, sans utiliser les plaques à pizza.
- Attention: n'utilisez pas de papier cuisson dans le four, car il brûle complètement à cause de la température très élevée.
- Prenez une pâte à pizza étalée, sans garniture, et placez-la sur la plaque à pizza.
- Avec la grande spatule ronde vous glissez la pizza dans le four, arrière-centre.
- Attendez au moins 1 minute (jusqu'à ce que le fond soit un peu plus dur) et tournez la plaque à pizza d'environ un quart, de sorte que chaque côté soit cuit uniformément et croustillant.
- Pour déplacer et tourner, placez délicatement la grande spatule sous le rebord de la plaque à pizza, puis faites-la glisser rapidement.
- Après quelques minutes, sortez la pizza test du four.
- Vérifiez si le résultat de cuisson est satisfaisant (trop peu, trop).
- Vous découvrez maintenant à quel point le four est chaud et avec cette expérience, vous pouvez estimer le temps de cuisson pour la prochaine cuisson.
- En raison de la température élevée, la garniture de la pizza n'a aucune influence sur le temps de cuisson requis. À moins que trop de sauce tomate ne soit utilisée, car alors la pâte à pizza sera insuffisamment cuite en raison de l'excès d'humidité.
- Après chaque cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer légèrement votre temps de cuisson pour la prochaine cuisson.



2-3-4 Pizzas simultanément

- Essayez maintenant avec 2 pizzas en même temps, puis 3, et finalement, un maximum de 4 pizzas en même temps.
- Saupoudrez 2 (3/4) des **plaques à pizza** avec un peu de farine et de semoule.
- Prenez une pâte à pizza étalée et garnie et placez-la sur l'assiette à pizza saupoudrée.
- Glisser les pizzas garnies dans le four, arrière-centre.
- Après quelques minutes (2-3-4 minutes selon votre propre expérience), vous pouvez déjà retirer les pizzas du four.
- Après chaque cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer légèrement votre temps de cuisson pour la prochaine cuisson.



Maintien de la température du four - Toutes les 15 à 30 minutes, il faudra ajouter 2-3 petits blocs pour maintenir le four à température. De préférence, il y a des flammes nues en permanence dans le four. Déposez les bûches sur la petite spatule ronde et enfoncez-les au bon endroit dans le four. Si des cendres ou des charbons arrivent au centre, répétez le brossage et le nettoyage. Changez l'eau de temps à autre. Attention: la spatule ronde a un manche coulissant en plastique. C'est pour protéger vos mains de la chaleur. Assurez-vous que cette poignée ne tombe pas "au repos" ou elle fondra.



Pain et tartes - Ceux-ci sont cuits à une **température plus basse**. Lorsque vous avez terminé avec les pizzas, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour p.ex. faire du pain.

- Il ne doit plus y avoir de bois brûlant dans le four, alors videz d'abord le four et nettoyez-le en le brossant d'abord, puis en essuyant la sole du four de la dernière cendre avec la serpillière.
- Fermez maintenant la bouche du four. De cette façon, vous pouvez mesurer la température. Gardez à l'esprit que la température réelle du four est supérieure d'au moins 50°C à celle mesurée à l'avant.
- Lorsque le four a refroidi à **environ 260°C** (donc environ 300° dans le four), placez le pain avec la pelle sur la sole de cuisson et refermez le four.
- Au bout de **20 minutes**, laissez la vapeur s'échapper en ouvrant brièvement la pelle et en la refermant (la vapeur d'eau refroidit trop le four).



- Après un **temps de cuisson total** d'environ **30 à 45 minutes**, votre pain devrait être cuit. La température du four a peut-être chuté à 200 degrés, ce qui n'est pas un problème.
- Lorsque vous entendez un bruit sourd lorsque vous tapotez le fond du pain cuit, c'est fait !



Faire de la pâte à pizza, en trois étapes

Pétrir la pâte → bouler la pâte → étaler la pâte

A savoir

- Nous livrons la **farine** pour vos pizzas (00 Divella Semola = la vraie farine de pizza italienne)
- La pâte à pizza est une pâte dure. Pour pétrir, il est préférable d'utiliser notre machine à pâte, disponible dans la maison du pain
- Idéalement, vous préparez les boules de pizza **une journée à l'avance**. Il faut les laisser lever pendant 2 heures et ensuite les placer dans les bacs à pizza au réfrigérateur. Plus la pâte a le temps de lever, plus la saveur de la pâte se développe.
- Si nécessaire, vous vous limitez à faire les boules et vous les **laissez lever pendant 2 heures**. Puis, il faut les rouler immédiatement et les garnir.
- Vous vous procurez vous-même de la garniture



Recettes pour la pâte – Nous avons 2 recettes différentes pour vous : la première est la recette sans risque pour les boulangers moins expérimentés qui nous a été recommandée par un ami d'une pizzeria bien connue à la région. La deuxième recette est la recette de pâte pour pizza plus traditionnelle.

➤ **Recette sans risque**

- 1 kg de notre farine
- 18-20 gr de sel
- 18-20 gr de sucre
- 0,375 litre d'eau
- 65 ml d'huile d'olive
- 5 gr de levure fraîche (disponible à la boulangerie de Sarlar à 2 km) ou 7 gr de levure sèche
- 1 ou 2 jaunes d'œufs (facultatif)

Cette recette donne **7 boules de 200 grammes**, car nous conseillons de travailler avec des boules de 200 grammes et de bien les étaler (pas trop épaisses). Avec les mêmes ingrédients vous pouvez également réaliser 9 boules de 150 gr ou 6 boules de 250 grammes. Cette pâte est un peu plus sèche. Cela se déroule un peu plus difficilement, mais glisse plus facilement dans le four. Plus facile pour le boulanger.

➤ **Recette traditionnelle**

- 1 kg de notre farine
- 11 g de sel
- 0,530 litre d'eau
- 87 ml d'huile d'olive
- 5 gr de levure fraîche ou 7 gr de levure sèche

Cette recette donne 8 boules de 200 grammes; soit 10 boules de 150 grammes ou 6 boules de 250 grammes. Cette pâte est un peu plus humide que l'autre pâte, ce qui la rend plus malléable et plus facile à faire des boules et à les étaler. Il glissera alors plus difficilement dans le four. Déconseillé au boulanger sans expérience avec un four à bois.

- En principe **1 pizza (boule de 200 gr) par participant** suffit. Mais gardez à l'esprit la **pizza-test** et **quelques pizzas supplémentaires** pour plus de sécurité. P.ex. pour un groupe de 30 → 35 pizzas = 7 kg de farine pour 35 boules de 200 grammes.



Pétrir la pâte - Il est très important que le sel et la levure n'entrent pas en contact direct l'un avec l'autre. Vous pouvez éviter cela en suivant la procédure ci-dessous.

- Versez de l'eau tiède dans le bol du pétrin.
- Ajoutez la levure dans l'eau pour qu'elle se dissolve.
- Versez la farine dans l'eau et faites un puits dans la farine.
- Mettez le sel et l'huile, ainsi que pour la recette sûre, le sucre et le jaune d'œuf dans le puits.
- Démarrez le pétrin (n'oubliez pas la sécurité !)
- Important : **pétrir au moins 15 minutes !**
- Arrêtez la machine et retirez la pâte du pétrin à l'aide des racloirs (pensez à la sécurité !)
- Apportez cette pâte à la cuisine du GK ou du KK.



Bouler la pâte - Les boules bien boullées lèvent mieux et s'étalent mieux.

- Pesez et divisez la pâte en portions d'environ 200 grammes (voir 150 ou 250 grammes).
- Prenez une portion, prenez-la à deux mains et faites des boules en pétrissant quelque peu et en poussant vers l'intérieur avec vos pouces pour obtenir une boule avec une belle "peau" uniforme. (la pâte a déjà été suffisamment pétrie, il s'agit maintenant de leur donner une forme de boule pour les laisser lever puis de faciliter l'étalement)
- Placez cette boule avec le "nombri" (où vous avez poussé avec vos pouces) vers le bas sur de la farine (ou du papier sulfurisé) dans les bacs à pâte



- Laissez un peu d'espace entre les boules. un bac peut recevoir environ 12 boules.
- Placez un essuie dessus et placez le bac dans un endroit chaud (température ambiante) de préférence à l'abri des courants d'air.
- **Laisser lever 2 heures**. Ils ne sont prêts à l'emploi qu'après avoir levé.
- Idéalement, vous laissez reposer ces boules pendant environ 24 heures. Dans ce cas, humidifiez les essuies de cuisine d'abord et placez-les sur les boules.
- Placer les boules au réfrigérateur (éventuellement humidifier à nouveau les torchons lorsqu'ils se dessèchent)



Étalez la pâte - Sortez les boules du réfrigérateur **2-3 heures** (selon la température ambiante) avant la cuisson.

- Prenez un plateau (plat de service bleu) et saupoudrez-le abondamment de farine pour que la pâte n'y colle pas, et que le boulanger puisse plus facilement prendre en main la pizza.
- Placez la boule à pizza sur la farine. Saupoudrez un peu de farine supplémentaire sur la pâte. Il vaut mieux utiliser trop de farine que trop peu.
- Vous pouvez maintenant rouler la pâte avec le rouleau à pâtisserie sans qu'elle ne colle.
- Roulez toujours du centre vers l'extérieur et ne poussez pas trop fort.
- Tournez le rouleau à pâtisserie d'un quart de tour à chaque fois pour étaler la pâte uniformément. Essayez de faire une pâte en cercle.
- Il est facile de travailler avec une grande bouteille, le rouleau à pâtisserie idéal, mais vos doigts sont également utiles pour étirer la pâte.
- Faites ceci jusqu'à ce que votre pizza ait la taille désirée. Celle-ci ne doit pas être parfaitement ronde, mais à peu près de la même épaisseur partout et aussi suffisamment fine (restez dans les dimensions des plaques à pizza, Ø 28 cm et 33 cm).
- Faites-le juste avant de garnir, donc pas trop à l'avance.



La garniture est super

Préparation → Liste de courses → Laver, émincer → Base, garniture et parachèvement → Suggestions de garniture

Préparation – Pas de pizza sans garniture. Cette garniture doit être achetée, lavée, séchée, coupée en petits morceaux et conservée au réfrigérateur. Donc beaucoup de travail. Vous devez également savoir à l'avance si vous préparez vous-même la base de sauce tomate (passata) ou si vous l'achetez tout simplement. Tout aussi importante pour votre pizza est la

mozzarella qui l'accompagne toujours. Afin d'être prêt à temps quand la pizza doit passer au four, il faut également décider à l'avance qui fera quoi.

Suggestion liste de courses – Avec la liste de courses suivante, nous vous donnons un base. Vous pouvez la prolonger ou la raccourcir à votre guise. Il s'agit d'une liste pour 10 participants adultes et doit donc être recalculée en fonction de votre propre groupe. Sachez que 1 pizza par participant est en principe suffisante. Mais quelques pizzas supplémentaires dans votre calcul ne feront certainement pas de mal.

Ingrédients pour **10 personnes / 10 pizzas** (de 200 grammes) soit :

- o 2 oignons doux (rouges)
- o poivron rouge
- o poivron vert
- o boîte de 250 g de champignons
- o paquet de tomates-cerises
- o pot de basilique
- o petite boîte d'anchois
- o bocal de câpres
- o boîte d'olives noires
- o boîte de cœur d'artichaut
- o boîte d'ananas
- o paquet de jambon cuit
- o paquet de jambon Serrano (tranches)
- o 100 gr de lardons fumés fins
- o salami épicé (ou chorizo)
- o petite boîte de saucisses viennoises
- o paquet de saumon fumé
- o paquet ou bouteille d'origan (séché)
- o 750 gr de mozzarella moulu (3 x € 250 gr)
- o 250 gr d'emmental moulu 250 gr
- o boule de mozzarella x 2 ou mini-boules
- o pot de ricotta (250 gr)
- o paquet de parmesan râpé
- o 4/6 œufs (à mettre crus sur la pizza AVANT qu'elle ne passe au four)
- o paquet de roquette lavée (pour la pizza APRÈS sa cuisson)
- o huile d'olive, sel et poivre du moulin
- o ...



Laver et couper – une activité incontournable pour **garnir** votre pizza. Coupez les oignons rouges en fines rondelles, le poivron rouge en lamelles, les champignons en fines tranches, coupez en deux les tomates cerises et les olives noires, coupez finement le chorizo, etc.

Prévoyez suffisamment de temps pour couper les nombreux ingrédients en petits morceaux comme vous le souhaitez et conservez-les séparément.

Base, garniture et parachèvement - commencez par garnir la boule de pizza étalée de **passata**, assaisonnez avec de **l'origan**, puis la **garniture** de votre choix. Après cuisson, vous pouvez parachever par un filet d'huile d'olive (versez un fin « S » dessus) et quelques feuilles de roquette.

Suggestions de garniture pour vos pizzas - Si vous n'avez jamais fait de pizza vous-même, il est utile d'obtenir quelques exemples. Parce qu'investir chaque pizza avec tous les ingrédients n'est pas si savoureux et "moins c'est plus". Quelques options pour garnir une pizza, **choisissez-en 2 ou 3. La base de chacun de ses pizzas est toujours passata et mozzarella!**

Pizza Margharita mini-Mozzarella - Basilique	Pizza Napolitana mini-Mozzarella – Anchois – Câpres
Pizza Funghi Champignons – Serrano - Olives – Oignons rouges – Parmesan	Pizza au lardons et oeuf Lardons – Champignons – Œuf (briser le jaune)
Pizza Pepperoni Poivrons - Olives – Oignons rouges – Chorizo ou salami épicé - Basilique	Pizza saucisses viennoises Saucisses Viennoises – Poivrons – Tomates-cerise – Oignon rouge
Pizza Quattro Stagioni Tomates-cerises - Olives – Oignons rouges - Jambon – Champignons – Cœur d'artichauts	Pizza végétarien Ricotta – Poivrons – Champignons – Oignon rouge – Parmesan
Pizza 'nom du groupe' Créez vosre propre pizza	Pizza Hawaï Jambon – Ananas – Emmental

La garniture – Très important !



- **Etalez finement la passata** sur la pâte, sinon vous n'obtiendrez jamais une pizza croustillante. Restez à au moins **1 cm du bord** car si la sauce de la pizza se retrouve au four, cela causera certainement des problèmes.
- Utiliser suffisamment de **mozzarella moulu** sur la sauce tomate. Basique avec chaque pizza!
- **"MOINS C'EST PLUS"** Ensuite, garnissez votre pizza en couches minces avec quelques ingrédients bien choisis. Ne commettez pas l'erreur d'empiler les garnitures sur la pizza. Cela ne cuira jamais suffisamment sans brûler la pâte !
- Terminer avec du fromage râpé (emmental et/ou mozzarella) et un peu d'origan pour la délicieuse odeur.



Au boulot avec le groupe

Faire ses propres pizzas est une très belle **activité de groupe**. Vous choisissez ce qui est faisable pour votre groupe. Vous pouvez faire l'ensemble des activités en groupe, ou vous pouvez les limiter à bouler la pâte et à garnir les pizzas. Les activités ont déjà été détaillées ci-avant, ci-après vous pouvez lire les possibilités de faire **participer** votre groupe à ces activités en partageant les tâches.

Dans la maison du pain – pétrir la pâte

La pâte fraîchement préparée est mille fois plus savoureuse et il ne faut pas beaucoup d'efforts pour la pétrir. C'est aussi bon marché, mais il faut surtout du temps pour laisser lever la pâte. S'il n'y a pas de temps pour cela, vous pouvez choisir d'acheter de la pâte à pizza prête à l'emploi, mais ... pas aussi savoureuse. Nous avons un grand pétrin disponible pour faire de la pâte pour un grand groupe.

- Idéalement, vous préparez les boules de pizza **une journée à l'avance**, laissez-les lever 2 heures puis placez-les dans les plaques à pizza au réfrigérateur. Plus la pâte a pu lever longtemps, plus la saveur de la pâte se développe.
- Si vous préférez le faire le jour même, comptez au moins **2 heures** pour que la pâte puisse lever suffisamment.
- Vous pouvez bien sûr impliquer plusieurs personnes du groupe dans la fabrication de la pâte : peser, pétrir la pâte, l'amener à la cuisine, ...

Planifier et préparer ensemble

Choisir qu'elles pizzas seront faites, peut-être même inventer **votre propre pizza** 'nom de votre groupe' ? Ailleurs dans le texte se trouvent des exemples de pizzas et même un exemple de liste de courses pour environ 10 personnes / 10 pizzas. Mais bien sûr, vous devez faire vos propres choix ! Peut-être qu'un seul choix de pizza suffit ?

- Faire une liste de courses et aller au magasin ensemble peut être une activité amusante.
- Couper les légumes et les autres ingrédients ensemble et les répartir dans des bocaux peut être une activité de groupe amusante.
- Certaines personnes peuvent également s'occuper de l'aménagement et la décoration de la salle à manger.
- Vous pouvez même en faire une « journée italienne » : un quiz sur l'Italie, la nourriture, les boissons, la musique et la culture italiennes.
- Une tâche supplémentaire distincte peut être de fabriquer l'indispensable **passata**. Vous pouvez acheter des passata pré-faites, mais vous pouvez également préparer une simple sauce tomate à l'avance. Le résultat devrait être une sauce tomate assaisonnée, mixée et suffisamment épaisse pour être étalée sur la pâte à pizza. Pas trop liquide donc ! Les ingrédients de cette sauce sont classiques : tomates en conserve, huile d'olive, échalote, ail, origan, poivre et sel. Laissez cuire une heure et épaissir à feu doux. La sauce doit être refroidie avant utilisation.

Le four à pizza - allumer et attiser

Une tâche très importante : ramasser du bois de chauffage, des allume-feu, du petit bois et allumer le four petit à petit et le chauffer à une température élevée. Le processus se termine par la cuisson d'une pizza test.

- Vous pouvez choisir d'impliquer un nombre limité de personnes du groupe dans l'allumage du four : apporter du bois, vérifier que le feu ne s'éteint pas, ajouter du bois, attiser le feu, cuire la pizza test.

En cuisine ou à table – bouler la pâte

Il faut d'abord 'bouler' la pâte à pizza fraîchement pétrie qui est fournie par le groupe de la maison du pain (voir par ailleurs 'bouler la pâte'). Un travail léger mais amusant.

- Bouler la pâte
- Mettre les boules dans les bacs pour les boules de pizza
- Laisser lever les boules pendant 2 heures

Si vous ne faites pas les pizzas tout de suite, mettez les boules au réfrigérateur après 2 heures environ. Étalez les boules et garnissez les pizzas juste avant qu'ils ne soient cuits.

En cuisine ou à table – étaler les boules

Lorsque les boules ont suffisamment levé et que vous êtes prêt à cuire les pizzas, étalez les boules de pizza avec des rouleaux à pâtisserie ou avec les bouteilles en verre (voir 'étaler la pâte' ailleurs).

- Les boules doivent avoir levé pendant 2 heures
- Peut être fait avec 12 personnes car nous avons 2 rouleaux à pâtisserie et 10 bouteilles en verre disponibles pour cette tâche amusante !
- Ne commencez que lorsque tout est prêt pour garnir les pizzas, les cuire et manger immédiatement

Dans la cuisine ou à table – garnir les pizzas

Garnir les pizzas ensemble est de toute façon une excellente activité de groupe. Vous devez garder à l'esprit que seules 3 à 4 pizzas peuvent être cuites au four en même temps, prévoyez 5 à 10 minutes pour la livraison, la cuisson et l'apport à la table à manger.

Différentes formules sont possibles, à vous de choisir, selon la taille de votre groupe et les talents des membres du groupe, par exemple :

- **Chaque table** de 4 ou 6 personnes dispose d'un assortiment de garnitures et crée ses propres 2 ou 3 pizzas, les amène au four pour la cuisson, reste là jusqu'à ce qu'elles sortent du four et ramène les pizzas finies pour les partager pendant que les pizzas d'une autre table cuisent. Répétez ce processus lorsque les premières pizzas sont consommées.
- **Buffet central** de garniture des pizzas : chaque table de 4 ou 6 personnes choisit ensemble les 2 ou 3 pizzas et les confectionne sur place au buffet où tous les ingrédients sont exposés pour l'ensemble du groupe. Emmenez-les au four et attendez

qu'ils finissent de cuire pour partager et manger tout de suite. Pendant ce temps, le groupe suivant prépare ses pizzas au buffet principal.

- En cuisine : chaque table choisit les pizzas et passe la commande à la cuisine, où un groupe de « bénévoles » garnit les pizzas. Le groupe de la table reçoit les pizzas garnies et les amène au four pour terminer la cuisson. etc.

Jeu de rôles - Le restaurant italien

Vous pourriez même mettre en place un jeu de rôle, où chacun se voit attribuer un rôle spécifique dans un restaurant italien.

- **Restaurant italien** : les tâches sont réparties : un groupe pour prendre les commandes, un groupe pour garnir les pizzas, un ou deux groupes pour porter les pizzas au four et les ramener. Le personnel de cuisine et de salle à manger sont les derniers à s'asseoir à table avec le personnel du four. Bien sûr, ceux qui ont été servis en premier à table avaient déjà accompli d'autres tâches (pétrir la pâte, former des boules, étaler, faire les courses, couper les légumes, dresser les tables, etc. – chaque groupe a sa tâche).

Au four – cuire et servir

L'équipe du four a allumé le four et l'a mis à la bonne température. Le test de la pizza a été effectué. Prêt à cuire !

- Vous pouvez choisir d'impliquer un nombre limité de personnes du groupe dans le processus de cuisson, après tout, des mains sont nécessaires pour :
- apporter les pizzas garnies au four et
- parachever les pizzas cuites avec un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de roquette (selon la pizza)
- peut-être aussi déjà couper les pizzas en 2 ou en 4 ?
- enfin, ces pizzas doivent aussi atterrir sur la bonne table.

Le planning: qui, quoi, où, quand?

Quand	Quoi	Où, quand
1 jour à l'avance OU 2,5 heures à l'avance	Pétrir la pâte	Maison à pain
2-3 heures à l'avance	Sortez les boules du réfrigérateur et amenez-les à température ambiante (fraîche)	Cuisine
1,5 heure à l'avance	Allumer et attiser le feu	Four à bois
	Choisir les pizzas et faire une liste de courses	
	Faire les courses	
	Emincer les ingrédients	
	Dresser la table	
Juste avant la cuisson	Etaler les boules à pizza	Cuisine
Juste avant la cuisson	Garnir les pizza <ul style="list-style-type: none"> - par table - buffet central - en cuisine - petits groupes / tâches 	Cuisine
Prêt à manger	Cuire les pizza (2-3-4 minutes)	Four à bois
Après la cuisson	Parachever avec de l'huile d'olive et de la roquette	
Après la cuisson	Couper les pizzas / servir à table	
Toutes les ½ heures	Raviver le feu	Four à bois
OPTION – Après la cuisson des pizzas	Cuisson du pain ou des gâteaux	