

Pâte à piza

Recette proposée par Nicolas, Economique,
Préparation: 15 minutes Repos: 45 minutes



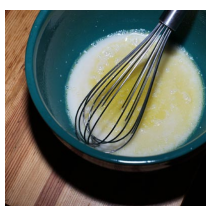
Les ingrédients:

- Pour 200g de farine:
- 100ml d'eau
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 sachet de levure boulanger
- huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de sel

Comment faire:



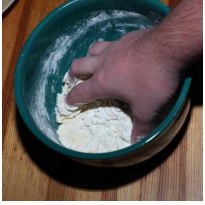
1) On commence par dissoudre le sucre et la levure dans les 100ml d'eau. On rajoute un filet d'huile d'olive, l'équivalent d'une cuillère à soupe. -



2) On laisse se réveiller les levures, on peut aussi mélanger au fouet pour ne pas devoir attendre que le sucre et la levure soient dissout. -



3) On rajoute les 200g de farine dans le grand bol et la demi cuillère à café de sel. -



4) On commence par mélanger le tout... -



5) On essaye de former une boule...Une fois qu'on a formé une boule on travaille la pâte pendant 10 bonnes minutes... ça chauffe dans les avants bras ? c'est normal ! Courage ! -



6) Ouf... On dirait pas comme ça, c'est long 10mn ! Voila on a une belle pâte bien homogène, on farine le bol pour ne pas que la pâte reste collé dans le bol une fois qu'elle aura levée ! -



7) On couvre avec un torchon humide et on laisse lever... si je suis pressé, j'allume le four à 40°C et je met le bol recouvert du torchon 20mn...Vous pouvez laisser la pâte lever dans votre frigo toute une nuit mais alors mettez plutôt du papier sulfurisé et non de la farine... sinon vous ne pourrez pas sortir la pâte du bol ! -



8) Au bout de 20 minutes on commence à avoir une pâte qui a pris du volume, je la saupoudre de farine et je remet au four 20 minutes. -



9) 20 minutes plus tard, notre pâte est bien gonflée... il ne vous reste plus cas l'étaler, la garnir et la faire cuire... En général, pour une pizza bien cuite, je la met au four 25 minutes à 180°C. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !