

Pâte a pizza

Recette récupérée de [Marmiton](#)

Ingrédients

Pour 3 pâtes:

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 c.à.c de sel
- 1/4 l d'eau tiède
- 1 c.à.c de sucre

Recette

Étape 1

Verser la farine dans un grand saladier et y faire un puits.

Étape 2

Verser la levure, le sel et le sucre dans un verre doseur. Ajouter 1/4 de litre d'eau tiède, bien mélanger. Couvrir d'un film plastique et laisser reposer environ 10 minutes (jusqu'à l'apparition d'une mousse brune bien épaisse en surface).

Étape 3

Verser le mélange du verre doseur dans le saladier, mélanger à la main. Puis quand la pâte n'est plus collante pétrir environ 5 minutes à la main sur une surface farinée. Arroser d'un peu d'huile d'olive, puis pétrir à nouveau environ 5 minutes.

Étape 4

Laisser reposer au moins 1 h sous un linge humide dans un endroit tiède (à côté d'un radiateur, d'une cheminée ou d'un poêle en hiver).

Étape 5

Après repos, pétrir quelques instants puis diviser la pâte en trois boules égales (on peut en congeler). Etaler la pâte sur une surface farinée. Badigeonner la plaque d'un peu d'huile d'olive avant d'y appliquer la pâte. Cuisson 10 minutes à 220°C (thermostat 7-8).

Revision #1

Created 17 August 2022 14:04:15 by Aubergedenarse

Updated 17 August 2022 14:05:05 by Aubergedenarse