

PIZZA

Ingrédients

Pour une pâte d'environ 760g :

- 500 g de farine
- 250 – 260ml d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 20g de levure de boulanger fraîche ($\frac{1}{2}$ cube de 42g) ou 10g de levure sèche

- Verser la farine dans un saladier, y creuser un puits et ajouter eau et sel. Mélanger à la spatule en ajoutant l'huile d'olive
- Dans un petit bol, faire fondre la levure dans un peu d'eau tiède avec 1 pincée de sucre puis l'ajouter en dernier
- Malaxer jusqu'à rendre la pâte homogène et faire une boule qui se détache des parois.
Note: si besoin ajuster la quantité d'eau si la pâte est un peu dure en rajoutant quelques gouttes au fur et à mesure car la quantité exacte dépend de la farine ;-)



- Mettre un torchon dessus et laisser reposer à température ambiante/ tiède pendant 1 h environ, le temps que la pâte double de volume
- Pétrir à nouveau la pâte juste pour chasser le gaz puis la diviser en 3 pâtons (d'environ 250/260 g), ou 4... selon son utilisation et les étaler sur une plaque de cuisson huilée. Laisser reposer une bonne 1/2 h puis garnir selon la recette de pizza choisie : tomate, jambon, champignon, fromage, olives ... !

