



PÂTE A PIZZA




Pour 5 pizzas individuelles

Préparation: 15 min

Repos: 2H

Cuisson: 10 min

Difficultés: 

Ingrédients:

- 500 g de farine de la Bicané
- 10g de sucre
- 10 g de sel
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- 300 g d'eau

Préparation:

1. 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.
2. Dans un petit bol, faire fondre la levure dans un peu d'eau tiède avec le sucre puis l'ajouter en dernier.
3. Malaxer jusqu'à rendre la pâte homogène et faire une boule qui se détache des parois.
4. Mettre un torchon dessus et laisser reposer à température ambiante/ tiède pendant 1h30 environ, le temps que la pâte double de volume.
5. Pétrir à nouveau la pâte juste pour chasser le gaz puis la diviser en 5 pâtons et les étaler sur une plaque de cuisson farinée.
6. Laisser reposer une bonne 1/2 h puis garnir selon la recette de pizza choisie.