



pâte à pizza maison



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de farine de blé dur (type 00)

1 cuillerée à thé sel de mer (fin)

7 grammes de levure déshydratée

1/2 cuillère à soupe cassonade

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

325 ml d'eau tiède

Méthode de préparation

- 1.** Tamisez la farine sur un plan de travail et creusez un puits au centre.
- 2.** Dans un gobelet gradué, mélangez le sel et la levure, la cassonade et l'huile d'olive. Ajoutez 325 ml d'eau tiède. Mélangez bien et laissez reposer quelques minutes
- 3.** Versez ce mélange dans le puits. À la fourchette, incorporez progressivement la farine au liquide jusqu'à ce que tout soit mélangé. Pétrissez à la main pour obtenir une pâte souple.
- 4.** Placez la pâte dans un récipient saupoudré de farine et couvrez-le d'un linge humide. Laissez lever la pâte pendant au moins une heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 5.** Pétrissez-la à nouveau et emballez-la dans un film plastique. Mettez-la au réfrigérateur.
- 6.** Sortez la pâte du réfrigérateur 20 minutes avant de l'utiliser et divisez-la en 4 boules. Étalez la pâte pour obtenir 4 fonds de 1/2 cm d'épaisseur et garnissez-les des ingrédients de la recette que vous aurez choisie.