

PÂTE À PIZZA CLASSIQUE

Pizza



3 personnes



30 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

1. Pour de la levure déshydratée, mélanger la farine et la levure
2. Pour une utilisation de levure fraîche, mettre la levure dans un grand bol et la dissoudre dans l'eau tiède
3. Incorporer l'eau à la farine progressivement en travaillant la pâte avec une cuillère en bois ou une spatule
4. Ajouter le sel et verser l'huile d'olive en continuant à mélanger
5. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.
6. Recouvrir le récipient d'une feuille de film alimentaire transparent, d'un torchon ou d'une assiette pour la protéger des courants d'air et laisser lever 15 mn à température ambiante. Envelopper le bol dans une couverture et le laisser dans un endroit à l'abri des courants d'air.
7. Transférer la pâte sur le plan de travail, l'étirer légèrement avec le poignet puis la replier-la sur elle-même à partir de chacun des quatre coins. Former une boule
8. Laisser lever à température ambiante pendant 6 heures. La pâte aura alors doublé de volume
9. Il est aussi possible de la laisser reposer dans la partie la plus froide du réfrigérateur pendant toute une nuit
10. Verser un peu de farine sur le plan de travail, si vous avez préparé de la pâte pour plusieurs pizzas. Diviser la pâte en trois parties de même poids
11. Étaler la pâte du bout des doigts, replier les 4 coins vers le centre. Puis replier la pâte sur elle-même et la faire rouler sur le plan de travail pour obtenir une boule
12. Laisser reposer 30 minutes puis l'étaler avec les mains à la bonne taille
13. La pâte doit être étalée sans écraser ni casser les bulles. Enlever l'excédent de farine
14. Déposer la pâte sur une plaque de four rectangulaire recouverte de papier cuisson badigeonné un peu d'huile. Pour une pizza ronde, utiliser un moule circulaire, graissé avec de l'huile d'olive Le moule peut être plus grand que la pizza
15. Ajouter les ingrédients que vous aurez choisi et cuire au four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes
16. Cuire en plaçant la plaque ou le moule sur le bas du four pendant 10-15 minutes et cuire sans enclencher la fonction de ventilation. Pour savoir si la pizza est prête, vérifiez en soulevant un des bords avec une spatule : si elle est humide et trop molle, prolonger la cuisson

INGRÉDIENTS

- 350 g Farine
- 1,5 g Levure boulangère
- 1 CàS Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 175 ml Eau
- 4 g Sel