PÂTE À PIZZA CLASSIQUE RAPIDE

Pizza

3 personnes | 5 min | Économique | Très facile

INGRÉDIENTS

- 350 g Farine
- 1, sachet Levure boulangère
- 1 CàS Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 250 ml Eau
- 1 CàC Sel

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine et la levure

2. Ajouter une cuillère à café de sel et trois cuillères à soupe d'huile d'olive et mélanger

3. Incorporer l'eau tiède à la farine progressivement en travaillant la pâte avec une cuillère en bois ou une spatule, puis avec les mains jusqu'à ce qu'elle forme une boule

4. Recouvrir le récipient d'une feuille de film alimentaire transparent, d'un torchon ou d'une assiette afin de la protéger des courants d'air et laisser lever 1 heure à température ambiante. Dans cette phase, le réseau protéique qui forme la structure de la pâte (gluten) commence à se former tandis que la masse sèche, ce qui réduit le caractère collant. L'idéal est de le mettre au four avec le mode 'four éteint' afin d'avoir une température constante de 26-28°. Si vous ne disposez pas de cette fonction, vous pouvez envelopper le bol dans une couverture et le laisser dans un endroit à l'abri des courants d'air

5. Ajouter les ingrédients que vous aurez choisi et cuire au four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes

6 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