



Pâte à pizza



Une pâte incontournable !!

Fine ou épaisse suivant les régions.

Cette base en pâte, laissera place à votre imaginaire en matière de garniture !

Ingrédients :

Pour une plaque de 40/60 ou 2 pizzas de 28 de diamètre.

500 gr de farine

5 gr de levure

250 gr d'eau

100 gr d'huile d'olive

10 gr de sel

Préparation :

Délayer la levure dans l'eau

Dans un récipient déposer la farine et le sel sur le bord de la farine.

Incorporer l'huile d'olive puis le liquide eau /levure.

Pétrir votre pâte 8 min

Couvrir d'un linge humide et laisser monter 40 min.

Détailler et rouler la pâte à votre convenance et garnissez celle-ci.

La cuisson se fait dans un four à 245° durant 10 à 12 min.

Vous pouvez la cuire sur une pierre aussi

Conseil et info :

On ne met jamais le sel sur la levure au risque de détruire l'effet de celle-ci !!!

Vous pouvez une fois votre pizza garnie la pré cuire +/- 7 min.

Pratique si vous voulez en préparer plusieurs pour un repas avec beaucoup de convives.

On emploie toujours une huile de qualité et qui supporte la cuisson.

Elles peuvent être congelées précuites ou après cuisson complète.