

PÂTE À PIZZA

Ingrédients

75 ml d'eau tiède

¼ de cube de levure fraîche

2 c.s. d'huile d'olive

½ c.c. de sel

Environ 150 g de farine

Préparation de la pâte à pizza

Commencer par effectuer la mise en place des ingrédients pour confectionner la pâte.

Verser l'eau tiède dans un grand bol, émietter la levure dans l'eau et mélanger avec une cuillère.

Ajouter les 2 c.s. d'huile d'olive et la ½ c.c. de sel. Mélanger.

Ajouter les 2/3 de la farine et mélanger avec les doigts. Former une pâte.

Si cette dernière colle, ajouter un peu de farine.

Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et la pétrir pendant 5 minutes environ avec la paume de la main. La pâte doit devenir douce et souple au toucher.

Remettre la pâte dans le bol et couvrir avec une assiette ou un linge.

Déposer le bol dans l'évier rempli d'un peu d'eau très chaude pendant 20 minutes afin d'accélérer la fermentation. On peut aussi poser le bol contenant la pâte sur un radiateur.

Cuisson

Fariner légèrement le plan de travail, déposer la pâte à pizza. Avec un rouleau à pâtisserie, l'abaisser sur une épaisseur de 4 à 5 millimètres environ. La pâte doit avoir une forme ronde.

Déplacer la pâte sur la feuille de papier cuisson.

Cuire environ 20 minutes à 200°C.

Voir : *Menus plaisir*, p. 50.