



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pâte à pizza à la main .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 sachet de levure boulangère
- 2 c.à.c de sel
- 20 cl d'eau tiède
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 300 g de farine T55

- Mettre la farine dans un grand saladier, ajouter successivement le sel, la levure et l'huile d'olive
- Verser petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec les mains
- Remuer longuement jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache facilement du saladier
- Laisser reposer la pâte pensant 1 h - 1h30 en couvrant le saladier d'un torchon dans un endroit chaud
- Au bout de ce temps de repos abaisser le pâton directement dans le moule ou sur un plan de travail fariné

Préparation en machine à pain : pour une version en machine à pain augmenter le volume d'eau à 27 cl, la farine à 450 g et rajouter au besoin 1 c.à.c de sucre. Lancer le programme pâte et mettre les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, farine, sel, huile, sucre. Compter environ 1h30 pour le programme.

Astuces :

- Ajouter des herbes, des épices, une huile épicée pour varier les saveurs de la pâte
- La farine et le lait peuvent être proportionnellement augmentés pour davantage de pâte (max 300 g de farine pour 1 sachet de levure boulangère)
- Prêt d'un radiateur chaud, la pâte gonfle rapidement et uniformément
- Une base pour une multitude de recettes, reste à intégrer les aliments à disposer dessus
- En règle générale, une fois garnie, cette pâte s'enfourne à 200°C th. 6-7 pendant 25 minutes

