

recette pour faire une pate à pizza maison



Ingrédients pour 4 pizza d'environ 24 cm de diamètre:

500gr de farine
20gr de levure de boulangerie
10gr de sel
un peu d'huile de cuisson
2 cuillère à soupe de sucre
300 ml d'eau

1. dans un plat, mélanger la levure et l'eau
2. ajouter 200gr de farine et mélanger à nouveau
3. couvrir d'un torchon et laisser lever 30 minutes à température ambiante
30 minutes plus tard:
4. mélanger le sucre, le sel et la farine ensemble
5. ajouter ce mélange au premier, et pétrir 10 minutes
6. ajouter un peu d'huile de cuisson, et mélanger
Vous devez obtenir une "boule élastique"
7. couvrir à nouveau d'un torchon et laisser reposer une heure à température ambiante
la pâte doit doubler de volume
une heure plus tard:
8. faire 4 boules de pâte et les déposer sur un papier cuisson
il faut aplatir à la main et laisser un bourrelet tout le tour,
afin que votre garniture ne coule pas à la cuisson
(mettre un peu d'huile pour ne pas que ça colle sur les mains)
9. votre pâte à pizza est prête, il n'y a plus qu'à garnir et ça c'est selon les goûts!