

recette pour faire une 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!
- personnellement je mets une couche de coulis de tomate puis un peu de gruyère râpé
fromage, champignons, poivrons
Passer chaque pizza 20 minutes à four chaud, et dégustez!