



Pâte à pizza légère

Facile et rapide à préparer, cette pâte à pizza maison sera votre partenaire de choc et de charme pour faire une pizza, et en particulier une pizza italienne aussi bonne que là-bas, à dévorer en compagnie de ceux que vous aimez. Mais si vous ne vous sentez pas l'âme d'un pizzaïolo, elle vous servira tout aussi bien à cuisiner une tarte, une tourte ou encore des petits chaussons.

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson

Repos
1 h 20 min

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

250 g de farine

2 c. à soupe d'huile d'olive

15 cl d'eau froide

2 c. à soupe d'eau chaude

1 pincée de sucre en poudre

15 g de levure fraîche de boulanger

1/2 c. à café de sel

1.

Environ 1h30 avant la cuisson de votre pizza, mettez d'abord la main à sa pâte. Commencez par délayer la levure de boulanger dans une tasse, en la mélangeant avec le sucre et l'eau chaude à l'aide d'une cuillère, puis laissez reposer de côté pendant 20 min (si vous utilisez de la levure sèche, pas besoin de procéder à cette étape).

2.

Ensuite, mélangez la farine et le sel dans un saladier puis creusez un puit au centre, et versez-y la levure délayée et l'huile d'olive. Malaxez le tout avec vos mains, en ajoutant progressivement l'ensemble de l'eau froide, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Votre pâte est prête lorsqu'elle se décolle des parois du saladier.

3.

Farinez légèrement la pâte de farine, puis recouvrez le saladier avec un torchon propre, et laissez la pâte lever pendant 1 heure à température ambiante.

4.

Quand la pâte a bien levé, sortez-la du saladier, et "dégazez"-la (chassez-en le gaz carbonique) en la tapant énergiquement avec vos mains. Il ne vous reste plus qu'à pétrir rapidement la pâte, à la déposer sur un plan de travail fariné, à l'étaler (en disque ou en rectangle) au rouleau à pâtisserie, à la garnir de sauce tomates, d'herbes, de fromage et de différents ingrédients, puis à la faire cuire rapidement à four très chaud. On vous dira bravissimo !