

SCIENCE & fourchette



fait maison

pâte à pizza maison à la bière coors light®

#base

🔪 préparation : 10 minutes ⌚ repos : 45 minutes

👤 rendement : 1 pizza de 30 cm (12 po)

ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de bière Coors Light, tiède (idéalement à la température du corps)
- 25 g (1 c. à thé) de levure instantanée
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 230 g (2 tasses) de farine de type 00 ou de farine tout usage, non blanchie + environ 115 g à 160 g (1 tasse à 1 1/2 tasse) supplémentaire pour le pétrissage.
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive de bonne qualité

à propos de la farine 00

La farine de type 00 permettra d'obtenir une pizza à la croûte souple et légère, contrairement à la farine tout usage non blanchie. Elle n'est pas indispensable, mais elle donnera un résultat qui se rapprochera beaucoup plus de la pâte de votre pizzeria préférée. On la retrouve dans la plupart des épiceries fines et dans quelques épiceries de grande surface. J'ai une préférence pour la farine typo « 00 » biologique de la compagnie québécoise La Milanaise (je ne suis pas payée pour en parler. C'est juste de loin ma préférée).

préparation

- Placer la grille dans le bas du four. Y placer une pierre à pizza ou une grille de cuisson en aluminium. Préchauffer le four à 260 °C (500 °F).
- Dans une tasse à mesurer, mélanger la bière, la levure et le sucre. Laisser reposer environ 5 minutes. La préparation va mousser sur le dessus.
- Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Verser le mélange de levure sur les ingrédients secs. Mélanger à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter graduellement de la farine jusqu'à ce que les ingrédients adhèrent bien ensemble.
- Sur un plan de travail enfariné, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne élastique, soit environ de 5 à 8 minutes. Ajouter de la farine au besoin - selon la température et l'humidité ambiante, vous pouvez ajouter entre 1 tasse et 1 1/2 tasse de farine au pétrissage. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, élastique et homogène.
- Placer la pâte dans un grand bol huilé. Faire tourner la pâte pour enrober le dessus d'une mince couche d'huile d'olive. Couvrir le bol d'un torchon propre et laisser lever au chaud environ 45 minutes (le micro-ondes ou le four avec la lumière allumée sont les meilleurs endroits pour faire lever la pâte à pizza).

pourquoi enrober notre pâte à pizza d'huile?

Pour un meilleur résultat, je vous suggère fortement d'enrober le dessus de votre pâte à pizza d'une légère couche d'huile d'olive. Cela permet d'emprisonner le dioxyde de carbone produit pendant la fermentation à l'intérieur de la pâte et d'empêcher celle-ci de sécher.

- Saupoudrer très légèrement la pâte de farine (ou de semoule fine de blé ou de maïs) pour empêcher qu'elle ne colle. Aplatir la pâte à l'aide de la paume de la main en partant du centre vers l'extérieur. Façonner un disque de 30 cm (12 po). Garnir de légumes et de ses ingrédients préférés et cuire au four de 10 à 15 minutes.

bon à savoir

On peut préparer cette pâte à l'avance et la réfrigérer (moins de 48 heures). On n'a qu'à la sortir quelques heures avant pour la travailler lorsqu'elle est à la température de la pièce. Je ne conseille pas de la congeler puisque la congélation affecte la stabilité de la pâte.

On peut aussi substituer la farine blanche par la même quantité de farine de blé entier. On obtiendra une pâte plus dense.

catégorie(s) :

base

particularité(s) :

fait maison, 5 ingrédients ou moins, sans lait, sans noix, sans oeufs, vide-frigo

légume(s) et fruit(s) en vedette :

#base