



Pâte à pizza maison

Préparation 10 MIN

Attente 35 MIN

Rendement 2 pizzas de 20 cm (8 po)

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) d'eau tiède
- 5 ml (1 c. à thé) de levure instantanée
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 300 g (2 tasses) de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) de sel

Préparation

1. Dans un bol, mélanger l'eau, la levure et le sucre. Laisser reposer jusqu'à ce que la préparation mousse sur le dessus, environ 5 minutes.
2. Au robot culinaire, il est important de travailler avec la lame en plastique ou le crochet à pétrir. Mélanger la farine et le sel. Actionner le robot à vitesse moyenne et ajouter le mélange de levure jusqu'à l'obtention d'une boule molle.
3. Retirer la pâte du bol et pétrir quelques minutes en la farinant pour éviter qu'elle colle.
4. Déposer dans un bol légèrement huilé et couvrir d'un linge propre. Laisser la pâte gonfler environ 30 minutes dans un endroit tiède et sans courant d'air. La couper ensuite en deux.
5. Utiliser la pâte à pizza immédiatement ou la réfrigérer (moins de 48 heures), sinon la placer dans un sac hermétique et la congeler.
6. Cette recette permettra de préparer 2 pizzas de 23 cm (9 po) à croûte mince ou 2 pizzas de 20 cm (8 po) à croûte plus généreuse.

Pâte à pizza maison



Note

La recette de pâte à pizza est très simple et ne prend que 10 minutes à préparer. Je fais la mienne au robot, mais ce n'est pas indispensable. À défaut de robot, formez un puits dans la farine et le sel et versez les ingrédients liquides au centre. Travaillez avec les doigts en ajoutant graduellement les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Ce qui est important, c'est d'obtenir une pâte souple et de la faire gonfler dans un endroit tiède. Personnellement, j'allume la lumière dans mon four, j'y dépose un bol d'eau et j'y laisse gonfler la pâte. Se congèle.