

750g

Pâte à pizza à la main



20min



Très facile



Bon marché



225 kcal

Par Marco**750g**

Pour faire votre pizza à la maison.

Ingrédients

Pour faire une grande pizza familiale (6 personnes)

250 g de farine

15 cl d'eau

5 cl d'huile d'olive

20 g de levure de boulanger fraîche

1 c. à c. de sel ou sel fin

Matériel

Rouleau à pâtisserie

Saladier

Préparation

Préparation : **20min**Attente : **2h****1**

Délayez votre levure dans l'eau à température ambiante. Réchauffez un peu l'eau si nécessaire.

2

Versez votre farine et le sel préalablement tamisés et formez une fontaine (un tas de farine avec un trou au milieu).

- 3 Mettez au centre l'huile d'olive et la levure délayée et l'eau à température ambiante. Mélangez doucement le liquide et la farine.

- 4 Travaillez votre pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache bien de votre planche de travail.

- 5 Déposez votre pâte dans un saladier et laissez reposer dans un endroit chaud (24°C minimum) pendant une heure ou deux.
La pâte va doubler de volume.

- 6 Votre pâte est alors prête à l'emploi.
Il vous suffira de la diviser et de l'étaler à l'aide d'un rouleau pour former les pizzas du diamètre souhaité.

Conseils

Les conseils de Chef Christophe : Utilisez les ingrédients à température ambiante, la levure développera mieux. Pendant qu'elle pousse, recouvrez-la d'un papier film, pour éviter qu'elle sèche. Laissez-la à température ambiante, la pousse sera meilleure. Abaissez-la au rouleau, la méthode "à la main" des pizzaiolo n'est pas du tout facile, c'est un vrai tour de main !