

750g

Pâte à pizza fine



20min



Très facile



Bon marché



170 kcal

Par Balistikaurel

Cette recette vous permettra de réaliser l'équivalent de 2 pizzas de taille moyennes ou bien d'une grande pizza.

Ingrédients (12 personnes)

1 c à c de sucre

25 cl d'eau tiède

500g de farine

1 c à c de sel

1 sachet de levure boulangère traditionnelle

Préparation

Préparation : **10min**Cuisson : **10min**Attente : **1h****1**

Verser la farine dans un grand récipient.
Y faire un puits.

2

Verser l'eau tiède dans un second récipient.
Y ajouter le sucre, le sel et la levure.

3

Bien mélanger le tout.
Verser le mélange eau, levure, sel et sucre dans la farine.

4

Pétrir la pâte sur une surface farinée.
Laisser reposer la pâte 1 h sous un linge humide.

5

Diviser la pâte en 2 (pour 2 pizzas moyennes).
Étaler les pâtes sur un plan fariné (la pâte ne doit faire que quelques mm d'épaisseur).

6

Garnir la pâte avec divers fromages, viandes, légumes et sauces (au choix).
Enfourner les pizzas dans un four préchauffé à 210°C ou Th.7 pour 10 minutes.

Conseils

Si vous possédez une machine à pain, c'est encore plus simple. Elle assure un pétrissage parfait et favorise la levée.