

Share

 Share on Facebook

Next



V. MATTHIESEN/SHUTTERSTOCK

Portions

6 PIZZAS À CROÛTE FINE

Ingrédients

- 8 tasses de farine 00* (1kg)
- $\frac{3}{4}$ de c. à thé de levure sèche (3g)
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à soupe de sel fin (20g)
- 2 $\frac{1}{2}$ tasses d'eau froide (600ml)

Type de repas

Pâtes alimentaires

Portions: pizzas à croûte fineUnités: ▼

Préparation

1. Remarque: cette étape peut être réalisée la veille au soir! Pétrir la farine, l'eau et la levure à la main ou au batteur.

2. Lorsque la pâte est presque prête, ajouter le sel.

3. Disposer la pâte dans un bol, couvrir avec du film plastique ou un torchon et laisser lever pendant 1 heure.

4. Diviser la pâte en 6 parts égales et former des boules. Couvrir à nouveau et laisser lever pendant 12 heures à température ambiante.

Nos suggestions

Remarque*

La farine «00» est une farine italienne finement moulue qui produit une croûte moelleuse. Si vous n'en trouvez pas, optez pour de la farine tout usage ou de la farine à pain.

Source de la recette: [Mutti Canada](#)