

Pâte à Pizza

Écrit par Administrator

Vendredi, 22 Mai 2009 04:39 - Mis à jour Samedi, 11 Septembre 2010 13:59

Ingrédients pour une pizza de 35 cm où deux de 28 cm :

□

- 250 gr de farine 55
- 5 gr de sel
- 3 gr de sucre
- 18 gr d'huile d'olive
- 15 gr de levure
- 130 gr d'eau tiède

Fabrication :

- 1. Mélanger la farine, le sel, le sucre et l'huile d'olive dans un saladier.

2. Incorporer la levure aux 130 gr d'eau tiède (tiède, de l'eau trop chaude tuerait la levure).

3. Ajouter l'eau et la levure ainsi mélangée à la farine la pétrir.

4. Laisser la boule reposer une trentaine de minutes à température ambiante.

□

Pâte à Pizza

Écrit par Administrator

Vendredi, 22 Mai 2009 04:39 - Mis à jour Samedi, 11 Septembre 2010 13:59

La pâte est prête à être utiliser, étaler soit au rouleau, ou encore mieux avec les doigts.