

Pâte à pizza

Ingrédients (pour une pizza rectangulaire épaisse)

- 2 sachets de levure de boulanger
- 300 grammes d'eau
- 500 grammes de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Diviser les doses par 2 pour une pâte plus fine

Préparation

- préchauffer son four à 40° et le couper
- verser la levure et l'eau dans le bol et mélanger 2 minutes à 37°, vitesse 2
- verser les autres ingrédients, mélanger 2 minutes en mode pétrin
- mettre la pâte dans un saladier, recouvrir d'un torchon humide, mettre au four (éteint) et laisser lever deux heures

Pour la cuisson de la pizza, faire cuire 10/15 minutes à 240°.

Révision #2

Créé 8 avril 2022 18:09:27 par Luc

Mis à jour 6 juillet 2025 17:53:19 par Luc