

# Pâte à pizza

Recette tirée de [https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_pate-a-pizza-inratable\\_31623.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_pate-a-pizza-inratable_31623.aspx).

## Recette modifiée perso

### Ingrédients (pour 2 pizzas)

- 500 grammes de farine
- 10 grammes de sel
- ±30 centilitres d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée ou 80 grammes de levain
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Préparation

Si vous utilisez de la levure :

- faire tiédir l'eau (un petit coup au micro-ondes) ;
- y mettre la levure, mélanger un petit coup, laisser reposer un peu pour que la levure se réhydrate bien ;
- au bout d'un petit temps (10/15 minutes) mélanger encore un coup ;

Ensuite :

- mettre la farine et le sel dans un saladier et mélanger ;
- ajouter le levain si vous l'utilisez ;
- incorporer peu à peu l'eau au contenu du saladier tout en mélangeant. Pour la dose, c'est selon la consistance de la pâte : elle ne doit pas coller aux doigts et il ne doit plus rester de farine dans le saladier ;
- passer l'huile d'olive sur la pâte, pour qu'elle soit huilée de partout ;
- laisser reposer la pâte couverte d'un torchon propre pendant une heure pour une pâte fine, deux ou trois pour une pâte épaisse ;
- faire sa pizza (ou autre) !

## Recette de départ

# Ingrédients (pour 2 pizzas)

- 500 grammes de farine
- 20 grammes de fécule de pomme de terre
- 10 grammes de sucre
- 10 grammes de sel
- 30 centilitres d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Préparation

- faire tiédir l'eau (un petit coup au micro-ondes) ;
- y mettre la levure, mélanger un petit coup, laisser reposer un peu pour que la levure se réhydrate bien ;
- mettre la farine, la fécule, le sucre et le sel dans un saladier et mélanger ;
- terminer de mélanger la levure et l'eau ;
- incorporer peu à peu l'eau au contenu du saladier tout en mélangeant ;
- lorsqu'il n'y a plus d'eau, rajouter (ou pas) de l'eau ou de la farine selon la consistance de la pâte : elle ne doit pas coller aux doigts et il ne doit plus rester de farine dans le saladier ;
- passer l'huile d'olive sur la pâte, pour qu'elle soit huilée de partout ;
- laisser reposer la pâte couverte d'un torchon propre pendant une heure pour une pâte fine, deux ou trois pour une pâte épaisse ;
- faire sa pizza (ou autre) !

---

Révision #5

Créé 23 janvier 2020 15:59:59 par Luc

Mis à jour 19 juin 2020 16:25:52 par Luc