

# Pâte à pizza

## Recette pour 4

### Description

Une base pour réussir toutes vos pizzas, sur farine blanche.

### L'astuce du chef

Les temps de repos sont très important, cela facilitera aussi l'étape, lorsque vous allez l'étaler..

Attention au sel qui est primordial dans toutes pâte levée, il joue énormément sur la coloration de la pâte durant sa cuisson.

### Ingrédients

#### Pâte à pizza

- 500 Gr Farine 00 Pizza
- 7 Gr Levure sèche
- 6 Cuil. à thé Sel
- 350 Ml Eau
- 6 Gr Huile d'olive

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**
- Temps de repos **90 mins**

#### Pétrissage de la pâte

Dans un saladier, réunissez la farine et la levure, réalisez un puit du bout des doigts.

Ajoutez l'eau et l'huile d'olive, commencez à mélanger avec les doigts ou une spatule en bois.

Ajoutez le sel, continuez le mélange à la main, bien la travailler avec la pomme de la main, une fois une belle pâte lisse obtenue, assurez-vous de bien former une boule.

Recouvrez le saladier d'un linge humide, laissez reposer au moins 30 minutes sur le comptoir (elle devrait prendre 65% de son volume).

Avec les main, vous allez **rabattre** la pâte, la plier en deux, la presser avec la main, tournez d'un quart de tour, puis renouveler l'opération.

Formez une boule à nouveau, recouvrez du linge, laissez reposer un autre 30 minutes.

Sortez la boule de pâte du saladier, farinez légèrement votre comptoir, Détaillez des morceaux de 170 gr, posez-les sur le comptoir, réalisez des boules à nouveau, les espacer sur un linge légèrement fariné, recouvrez-les d'un linge légèrement humide, laissez-la encore reposer 30 minutes.

Par la suite, prenez la boule, exercez une pression du bout des doigts pour étaler la pâte sur toute la surface. N'allez pas jusqu'au bords, la croûte (bordure) se formera toute seule. Vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie pour cette exercice.

**Bon appétit!**