

Pâte à pizza traditionnelle |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette de base où le temps de repos et de maturation jouent un rôle essentiel.

L'astuce du chef

Cette recette est une recette de pizza napolitaine à laquelle nous avons ajouté de l'huile d'olive afin d'éviter une pâte trop sèche après cuisson, parfait pour les fours domestiques.

Ingrédients

Pâte à pizza

- 500 Gr Farine 00 Pizza
- 7 Gr Levure sèche
- 12 Gr Sel
- 12 Gr Huile d'olive
- 350 Ml Eau tiède

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pâte à pizza

Dans un grand bol, versez votre eau tiède et délayez-y votre levure.

Attendez 15 minute pour laisser la levure s'activer.

Ajoutez votre huile d'olive et votre farine.

Ajoutez votre sel.

Commencez par mélanger avec une fourchette et finissez à la main.

Utilisez votre main dominante pour pétrir et l'autre pour tenir le bol. Quand la pâte devient trop dur à travailler dans le bol, posez la sur un comptoir légèrement fariné et pétrissez pour 10 à 15 minutes.

Une fois pétrie et lisse, mettez la en boule et laissez reposer à couvert pour une heure a température ambiante ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Dégazez et portionnez en 4, formez vos boules.

Donnez leur encore une heure de pousse à couvert (ou jusqu'à doublement de volume) et vous pouvez les utiliser.

Vous pouvez aussi les mettre dans un contenant hermétique au frigo jusqu'à 3 jours afin de les faire maturer. Pour les utiliser, faites les revenir à température ambiante et laisser pousser jusqu'à doublement de volume.

Bon appétit!