

Pâte à pizza

Depuis que j'ai découvert cette pâte à pizza chez [C'est ma fournée!](#), je ne fais plus que celle-ci. Quand vous l'aurez goûtée vous comprendrez pourquoi ☺ . Elle est comme au restaurant, enfin comme au restaurant, avant, quand j'étais petite car aujourd'hui il faut chercher longtemps pour manger une bonne pizza faite par un vrai pizzaiolo.

J'ai fait la pâte au Thermomix mais ça fonctionne aussi très bien avec un autre robot.



Ingrédients:

270 ml d'eau

20 g de levure de boulanger fraîche

450 g de farine T 45 ou 00 (farine italienne)

25 g d'huile d'olive

7 g de sel

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix, mettre l'eau et la levure émiettée. Chauffer 2.30 min/37°C/Vit 2. Sans le Thermomix, il suffit de délayer la levure dans de l'eau tiède.



2- Ajouter la farine et l'huile d'olive. Pétrir 30 sec.



3- Ajouter le sel et pétrir 9.30 min.



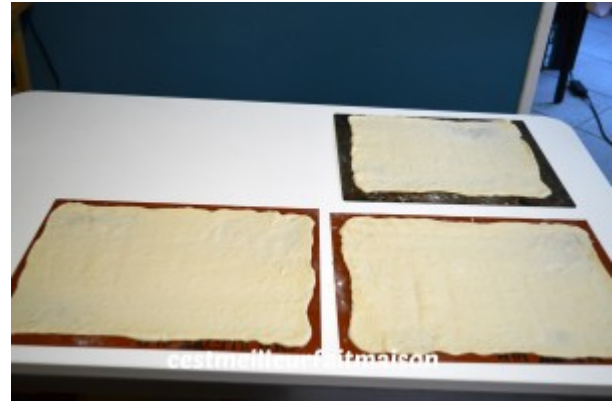
4- Laisser lever dans le bol. Suivant la température ambiante, la levée peut aller de 45 min à 1 h 30 min.



5- Préchauffer le four à 280°C chaleur statique avec une grille tout en bas du four.

Dégazer la pâte et la diviser en fonction du nombre de pizza que l'on souhaite faire. J'en fais trois rectangulaires mais vous pouvez en faire des rondes individuelles. Étaler chaque pâton sur une toile Silpat farinée. J'ai choisi de l'étaler finement pour avoir une pâte croustillante.

Je n'ai que deux toiles Silpat donc la troisième pizza est sur une plaque à pâtisserie.



6- Garnir les pizza et les enfourner une par une. Mettre des gants et déposer la toile Silpat directement sur la grille brûlante. La toile est froide mais on peut se brûler en déposant la pizza dans le four. Cuire 7 à 8 min. De belles bulles vont se former si on laisse la pâte lever un peu après l'avoir garnie.





cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison