

Degré de difficulté : facile

Portion : 2 pizzas de 21 par 15



Pâte à pizza d'Elena Faita

Ingrédients :

- 6 tasses de farine (4 tout-usage « 00 » et 2 de semoule jaune)
- 2 ¼ tasses d'eau chaude
- 2 c. thé de sel
- 2 c. thé de sucre
- 50 grammes de levure de bière ou 1 ½ sachet de levure sèche Fleishman

Marche à suivre :

1. Tamiser la farine et le sel. Mélanger.
2. Mélanger la levure à l'eau chaude avec le sucre.
3. Faire un puits avec la farine sur le plan de travail et ajouter le mélange de levure.
4. Mélanger doucement les ingrédients en prenant soin de ne pas faire de trou sur les côtés du puits afin que le liquide reste au centre.
5. Pétrir de 4 à 5 minutes en utilisant les paumes de la main jusqu'à ce qu'elle soit douce et élastique.
6. Diviser les portions.
7. Mettre dans un bol recouvert d'un peu d'huile.
8. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 20 minutes. La pâte doit doubler de volume.
9. Rouler la pâte.
10. Vous pouvez retirer l'air et la mettre en boule au frigo dans un contenant hermétique afin de l'utiliser le lendemain.
11. Garnir et cuire à 500 F pendant 15-20 minutes sur la grille du bas.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/09/les-conseils-del...ne-pizza-reussie.html>