



pâte à pizza maison

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Difficile



Ingrédients

400 grammes de farine de froment (+ un peu)

100 grammes de farine semola

1/2 cuillerée à thé sel

7 grammes de levure déshydratée

325 ml d'eau (tiède)

1/2 cuillère à soupe sucre blond

huile

Méthode de préparation

- 1.** Tamisez les deux farines sur un plan de travail et ajoutez le sel. Creusez un petit puits au centre. Délayez la levure dans 325 ml d'eau tiède et ajoutez le sucre. Laissez reposer pendant quelques minutes et versez le mélange dans le petit puits. Commencez à mélanger le tout à la fourchette : effectuez des mouvements circulaires en partant du petit puits vers l'extérieur.
- 2.** Dès que tout est mélangé, commencez à pétrir à la main. Pétrissez pendant 10 minutes pour obtenir une pâte lisse et élastique. Déposez la boule de pâte dans un récipient enduit d'un peu d'huile. Couvrez de film alimentaire. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant au moins une heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Divisez la pâte en 4 boules. Saupoudrez-les d'un peu de farine, couvrez-les de film alimentaire et laissez-les gonfler pendant 15 minutes de plus.
- 3.** Abaissez chaque boule de pâte jusqu'à une épaisseur de 1/2 cm. Abaissez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.
- 4.** Ajoutez les garnitures de votre choix et laissez cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.