



recette de base pâte à pizza



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

500 grammes de farine (farine italienne (de type 00) ou mélange de 400 g de farine blanche pour pain et de 100 g de semola)

1 cuillerée à thé de sel fin

325 ml d'eau

7 grammes de levure déshydratée

1 cuillère à soupe de cassonade blonde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Versez la farine et le sel sur votre plan de travail et creusez un petit puits au centre.
- 2.** Dans un gobelet gradué, mélangez 325 ml d'eau tiède, la levure, le sucre et l'huile. Remuez bien. Versez le mélange dans le petit puits. À la fourchette, ajoutez peu à peu la farine.
- 3.** Quand tout est mélangé, commencez à pétrir à la main pour obtenir une pâte lisse et souple. Vous pouvez également pétrir la pâte avec les crochets pétrisseurs de votre robot ménager.
- 4.** Placez la boule de pâte dans un récipient saupoudré de farine et couvrez-le d'un linge propre. Laissez gonfler la pâte pendant au moins 1 heure dans un endroit chaud, la pâte doit doubler de volume. Retirez la pâte du récipient et pétrissez-la bien. Divisez-la en quatre petites boules. Étalez-les pour former des bases de pizza de ½ cm d'épaisseur. Les voilà prêtes à l'emploi.