

Recette pizza maison



Si vous désirez préparer une pâte à pizza maison, rien de plus simple!

Pour réaliser celle-ci vous aurez besoin de 250g de farine, 1 sachet de levure de boulanger, 15 cl d'eau, 1 cuillère à café de sel et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Voici les étapes de réalisation :

1. Dans un saladier, mélangez avec une cuillère en bois la farine, le sel et la levure.
2. Ajoutez progressivement l'eau en continuant de mélanger et finissez par vos cuillères d'huile d'olive.
3. Pétrissez énergiquement votre pâte jusqu'à ce que les bords commencent à se détacher du saladier.
4. Formez une boule avec votre pâte et placez-là dans votre saladier recouvert d'un torchon humide. Laissez-la reposer 1 h à température ambiante.
5. Étalez la pâte sur votre plan de travail fariné selon l'épaisseur de votre choix et garnissez-là.

L'astuce Miamissimo

Si vous préférez une base épaisse, vous pouvez utiliser une pâte à pizza à levée longue.

Sa préparation nécessite simplement une plus petite quantité de levure que celle à levée rapide et davantage de temps de repos.

Une fois prête, laissez-la une nuit entière au réfrigérateur pour une texture moelleuse et aérée !