

zeste

Pâte à pizza

par DANIEL VÉZINAQuantité : **1 pizza** | (1) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **1 h 30 min**Préparation **15 min**Repos **1.25 h**

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la levure, le sucre et l'eau chaude. Remuer pour bien dissoudre. Laisser reposer 10 minutes.
2. Dans le bol du mélangeur, tamiser la farine, la farine de semoule de blé et ajouter le sel. Verser le mélange contenant la levure sur les ingrédients secs.
3. Pétrir de 4 à 5 minutes à l'aide du crochet, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Ajouter de la farine au besoin si la pâte est trop collante.
4. Plier la pâte avec un peu de farine sur le plan de travail. Faire une boule et la déposer dans un bol badigeonné d'un peu d'huile d'olive. Recouvrir d'une pellicule plastique.
5. Placer un petit verre d'eau bouillante dans le four à micro-ondes et placer le verre de pâte à côté. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume environ 1 heure.
6. Faire dégonfler la pâte et pétrir avec un peu de farine. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau sur une surface de travail farinée de 15 po x 21 po (38 cm x 53 cm). Étendre la pâte sur une plaque à pâtisserie généreusement saupoudrée de farine de maïs.
7. Rouler légèrement les bords, tout autour, pour former une bordure. Laisser lever à nouveau de 5 à 10 minutes, puis faire la pizza de votre choix.

PUBLICITÉ

Ingrédients

10 ml (2 c. à soupe) de levure sèche

5 ml (1 c. à thé) de sucre

210 ml (3/4 tasse) d'eau chaude

335 ml (1 1/3 tasses) de farine « 00 » Granoro
(farine de blé tendre, farine T45 ici)

165 ml (2/3 tasse) de farine de semoule de blé

5 ml (1 c. à thé) de sel

Farine de maïs (pour la tôle)

Farine tout usage (pour le plan de travail)

Huile d'olive

Bon à savoir !

Vous pouvez congeler la pâte, elle se conservera de 3 à 4 mois.