

PÂTE A PIZZA

Pour 2 pizzas

Préparation : 20 min

Repos : 4h30 à 48h

350g de préparation complète pour pain

280g d'eau

1,5g de sel

14g d'huile d'olive



01. Pétrissage :

a) Au robot :

Mélangez tous les ingrédients à l'aide du crochet pétrisseur pendant 5 minutes en vitesse lente et 10 minutes en vitesse rapide.

b) A la main :

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

02. Recouvrez la pâte avec un torchon humide et laissez reposer pendant 30 minutes à température ambiante.

03. Divisez 350g de pâte. Formez une boule et placez-la de 4h à 48h au réfrigérateur à l'intérieur d'un torchon humide. Plus vous conserverez longtemps votre pâte au réfrigérateur, plus la pâte sera mature et se développera à la cuisson.

04. Etalez votre pâte au rouleau de pâtisserie et garnissez-la. Enfourez pendant 2 à 3 minutes dans un four le plus chaud possible (280 à 300°C).