RECETTE PATE A PIZZA

250 gr farine T 55 + 25 gr pour le levain

1 pincée de sucre

150 gr d'eau (60% du poids de farine)

60 gr d'huile d'olive

15 gr levure fraîche de boulanger

5 gr de sel

Préparez levain :

Délayez la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède (35° environ) avec la pincée de sucre laissez reposer 15 mn

Mélangez la levure délayée avec les 25 gr de farine (on obtient un levain levure)

Mettre la farine dans le bol du robot , l'eau tiédie , l'huile d'olive , le sel et le levain levure

Pétrissez 20 mn jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois

Couvrez d'un linge humide à température de 24/28 ° environ (four éteint lampe allumée comme source de chaleur)
durant environ 2 heures

Au terme des 2 heures pétrir de nouveau la pâte 2 à 3 mn environ , faire une boule et l'envelopper dans un film
alimentaire pour la mettre au frigo si elle n'est pas utilisée de suite.

Utilisation :

Abaissez la pâte à 8 mm environ avec le rouleau à pâtisserie , garnissez d'ingrédients selon vos goûts !

Abaissez la pâte avec les mains en forme ronde épaisseur de 2 cm environ puis avec le bout des doigts
sur la surface de la pâte tout en laissant un bourrelet en périmètre de la pâte en la retournant deux fois
en éffectuant les pressions des bouts des doigts et en étirant avec le plat de la main du centre vers l' exterieur tout en la pivotant sur elle même pour l'étirer au diamètre voulu.

Le diamètre atteint avec un joli bourrelet et un fond de 6 mm environ la pizza est prête à être garnie.

Préchauffez le four 210 ° enfournez et sortez dès coloration de la pâte (environ 15 / 20 mn)