

Pour 1 pizza de 40 cm diamètre

250 g farine T65 ou T55

150 g d'eau

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 g de sel fin de guérande

10 g levure fraîche

Méthode de travail :

Délayer la levure dans eau tiède 28 °

Laisser au repos durant 10 mn

1 ) pétrissage à la main sur un plan de travail ou dans un saladier farine avec un puit au centre avec le sel à mélanger d'abord à sec, puis l'eau avec la levure délayée, bien pétrir , ajoutez peu à peu l'huile d'olive et lorsque la pâte est souple et lisse , la bouler et la farinée.

2 ) Mettre la pâte dans le saladier légèrement huilé.

3 ) 2 heures de repos à température ambiante elle va doubler de volume.

4 ) Etaler la pâte à main plate et en tournant la pâte en même temps et du bout des doigts vers l'extérieur pour marquer un léger bourrelet qui gonflera à la cuisson mais le fond lui restera fin et croustillant à la cuisson.

6 ) garnir la pizza selon les goûts de chacun

8 ) Enfourner four préchauffé à 275° avec la plaque pour une cuisson de 5 à 7 mn environ

La plaque très chaude dans four à 275° pour poser la pizza dessus est la garantie

d'une cuisson réussie , il suffit au bout de 3 ou 4 mn de vérifier si le bord de la pizza craquelle si oui c'est que la cuisson est au top avec le fond croustillant.

La pâte se conserve pendant 6 jours au frigo dans un sac congélation avec de l'huile d'olive à l'intérieur pour humidifier le pâton.

Elle se congèle très bien aussi et pour l'utiliser il faut la décongeler à température ambiante avant de la travailler comme ci-dessus