

Ingrédients

- 7 gr (1/4 oz) levure instantanée à pizza (1 sachet de levure à pizza)
- 60 ml (1/4 tasse) huile d'olive
- 245 gr / 250 ml (1 tasse) eau tiède
- 500 gr / 945 ml (4 tasses moins 1/4 tasse) farine tout usage blanche
- 10 ml (2 c. à thé) sel
- 5 ml (1 c. à thé) sucre

Préparation

ÉTAPE 1

Dans un bol, mélanger la levure, l'huile d'olive et l'eau tiède, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

ÉTAPE 2

Pour un pétrissage mécanique : Dans le bol du malaxeur, tamiser la farine et le sel puis à l'aide du crochet et à la vitesse moyenne-élevée, incorporer progressivement le mélange de levure diluée, en pétrissant environ 5 minutes, le temps d'obtenir une pâte lisse sans être trop collante.

ÉTAPE 3

Pour un pétrissage à la main : Dans un bol, tamiser la farine et le sel et former une fontaine au centre. Incorporer le mélange de levure diluée et pétrir environ 10 minutes, jusqu'à obtenir une boule de pâte.

ÉTAPE 4

Dans un bol, préalablement enduit d'huile d'olive ou fariné, déposer la boule de pâte obtenue, couvrir le bol d'une pellicule plastique alimentaire ou d'un linge humide et laisser lever la pâte, au moins une heure au réfrigérateur.

ÉTAPE 5

Sortir la pâte, la détailler en 4 morceaux et former 4 boules. Couvrir chaque boule d'un torchon et laisser pousser 2 heures à température pièce. Au moment de l'utilisation, abaisser chaque boule de pâte et garnir selon votre goût.

ÉTAPE 6

Préchauffer le four, la pierre à pizza sur la grille au centre, sur convection à 290 °C (550 °F).

ÉTAPE 7

Laisser cuire au four 3 à 5 minutes. La cuisson peut être un peu plus longue sur une plaque à pâtisserie.

NB : La pâte peut se conserver 3 jours au réfrigérateur et 3 mois au congélateur.



Abonnez-vous
à notre infolettre

