

PÂTE À PIZZA DE BASE

Ingrédients : pour 4 petites pizzas, ou 2 grandes de 14 po (36 cm)

- 3 ¼ tasses (390 g) de farine tout usage
- 1 ½ c. à thé (8 g) de levure instantanée
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 ½ t (375 ml) d'eau tiède
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive

Préparation :

1. Dans un grand bol, à l'aide d'une cuillère de bois, mélanger la farine, la levure et le sel.
2. Ajouter l'eau tiède. Avec les mains, mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Ajouter un peu d'eau ou de farine au besoin.
3. Avec les mains, pétrir la pâte à pizza avec les mains pendant 5 minutes.
4. Diviser en deux ou quatre portions égales.
5. Placer la portion pâte qu'on souhaite utiliser dans un bol préalablement enduit d'huile d'olive et recouvrir d'une pellicule plastique.
6. Placer les portions non-utilisées* dans un contenant hermétique préalablement enduit d'huile d'olive avant de les mettre au congélateur.
7. Laisser doubler de volume à la température de la pièce, ce qui prendra environ une heure.

***Conseil :** pour les portions congelées, décongeler la pâte, placer au réfrigérateur la veille. La levée se fera une fois la pâte dégelée, il faut donc s'assurer que la boule est dans un contenant assez grand pour lui permettre de doubler de grandeur.

Note : dans la recette, on utilise la levure instantanée. Si vous avez plutôt de la levure traditionnelle à la maison, pas besoin d'en acheter à nouveau, vous pouvez l'utiliser quand même mais ajouter ces petites étapes...

- Utiliser la même quantité de levure qu'indiqué dans la recette.
- Diluer la levure dans trois fois son volume d'eau tiède, et ajouter une cuillère à thé de sucre. Attendre que des bouillons apparaissent et que la solution double de volume. C'est prêt !

Source : Émission Cuisiné avec amour sur Canal Vie

<http://www.canalvie.com/recettes/pate-a-pizza-de-base-1.2540253>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 10 juillet 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/07/pate-pizza-de-base.html>