

PÂTE À PIZZA - LEVÉE RAPIDE

Ingrédients :

- 1 1/3 tasse (200 g) de farine « 00 » *et un peu plus pour le pétrissage*
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de sel (*c'est trop, 1 c. à thé (5 ml) est suffisant*)
- 3/4 c. à thé (4 ml) de levure à action rapide
- 3/4 tasse (180 ml) d'eau à température ambiante
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive extra vierge

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et la levure.
2. Ajouter l'eau et l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Renverser sur un plan de travail bien fariné et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse. (*La pâte était collante, j'ai utilisé le coupe-pâte au début pour me faciliter la tâche*)
4. Transférer la boule de pâte dans un bol huilé, couvrir d'un linge humide et conserver dans un endroit tiède environ 90 minutes ou jusqu'à ce que la boule ait doublé de volume. (*J'ai mis au four éteint, lumière allumée et tasse d'eau chaude à côté*)
5. Étendre la pâte sur une plaque à pizza de 12 po/30 cm en laissant une bordure d'environ 1 po/2.5 cm; y étendre la sauce et les garnitures choisies.

Note : *la pâte est très collante, j'ai utilisé un grattoir coupe pâte au début du pétrissage pour me faciliter la tâche.*

Source : Favuzzi

https://www.favuzzi.com/recette/pate-a-pizza-leeve-rapide?srsId=AfmBOor1HiO8LhSilfFZjqckcRPWcDZM8T721H6LpWcWZK_QBc6yKAiz

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 19 novembre 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/11/pate-pizza-leeve-rapide.html>