

PÂTE À PIZZA (SIGNÉ GOURMAND)



La pâte à pizza maison, c'est plus simple qu'on pense. Et c'est tellement bon, faut pas s'en priver!

Ingrédients :

2 1/4 tasse de farine tout usage non-blanchie
1/2 c. à thé de levure instantannée (à levée rapide)
1 tasse d'eau tiède
1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 c. à thé de miel
1 c. à thé légèrement comble de sel

Préparation :

Couvrir et laisser reposer à la température ambiante toute la journée

Si possible (ce n'est pas nécessaire), à toutes les 3 ou 4 hres, faire des rabats, c'est-à-dire dégonfler la pâte avec le poing, puis ramener les côtés vers le centre du bol.

Avant le coucher, huiler légèrement la surface de la pâte d'hile, couvrir le bol et mettre au réfrigérateur.

La pâte peut y rester jusqu'à deux (2) jours.

Pour faire la pizza :

1 à 2 hres avant la cuisson, sortir la pâte du réfrigérateur.

Fariner légèrement une surface de travail ainsi que la surface de la pâte.

Renverser la pâte sur une surface de travail, diviser en deux (2) et façonner chaque partie en boule (pour ma part, fait juste une grosse pizza donc juste façonner une boule)

Déposer chaque boule sur un grand papier parchemin, badigeonner d'un peu d'huile d'olive et couvrir le bol.

Laisser doubler de volume, environ 30 à 60 minutes

Environ 1 hre avant la cuisson, placer une pierre à pizza un peu plus haut que le centre du four.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 500

Au moment de la cuisson, étaler la pâte sur son papier parchemin, jusqu'à environ 9 à 10 po (23 à 25 cm) de diamètre, en gardant un boudin sur le pourtour.

Garnir à votre goût.

Découper l'excédent de papier parchemin autour de la pizza.

À l'aide d'une pelle à pizza ou l'endos d'une plaque à cuisson, glisser la pizza (sur son parchemin) sur la pierre à pizza.

Cuire 6 à 8 minutes, la pizza est prête lorsque le pourtour est bien cuit