

PÂTE À PIZZA MAISON (AVEC FARINE TYPO « 00 »)

Ingédients : pour 2 petites pizzas ou une plus grande de 12 po/30 cm à 15 po/38 cm

- 1 tasse (250 ml) d'eau tiède
- 1 c. à thé (4 g) de levure instantanée
- 2 tasses (280 g) de farine à pizza typo "00" La Milanaise
- 1 c. à thé (5 g) de sel
- 4 c. à thé (20 ml) d'huile d'olive

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel.
2. Ensuite ajouter l'eau, l'huile d'olive et la levure et mélanger jusqu'à uniformité.
3. Pétrir la pâte, jusqu'à ce que celle-ci donne une boule élastique qui ne colle pas.
4. Retirer la pâte du bol. Déposer dans un bol légèrement huilé et couvrir d'un linge propre.
5. Laisser la pâte gonfler, environ 60 minutes dans un endroit tiède et sans courant d'air. (Au four éteint, lumière allumée + tasse d'eau bouillante pour moi). La couper ensuite en deux* (*pas fait*)
6. Utiliser la pâte à pizza immédiatement ou la réfrigérer (moins de 48 heures), sinon la placer dans un sac hermétique et la congeler).

**Note : j'ai utilisé l'entièreté de cette recette pour une pizza de 12 po/30 cm au premier test, ainsi que pour une pizza de 15 po/38 cm au deuxième test*

Source: recette du sac de la farine à pizza typo "00" La Milanaise

<https://lamilanaise.com/recettes/pate-a-pizza-maison/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 4 mai 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/05/pate-pizza-maison-avec-farine-typo-00.html>