

PIZZA À PÂTE FINE

Ingrédients pour la pâte :

- 500gr de farine de froment
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- ¼ litre d'eau tiède

1. Verse la farine dans un grand saladier et fais un puits au centre
2. Verse la levure, le sel et le sucre dans un verre doseur. Ajoute ¼ litre d'eau tiède et mélange bien. Couvre d'un film plastique et laisse reposer environ 10 minutes jusqu'à apparition d'une mousse brune bien épaisse en surface
3. Verse le mélange du verre doseur dans le saladier, mélange à la main. Puis quand la pâte n'est plus collante pétris-la environ 5 minutes à la main sur une surface farinée. Arrose d'un peu d'huile d'olive, puis pétris à nouveau environ 5 minutes
4. Laisse-la reposer au moins 1 heure sous un linge humide dans un endroit tiède
5. Après repos, pétris-la quelques instants avant de la diviser en 3 boules égales (on peut en congeler)
6. Etale la pâte sur une surface farinée et pose la sur une plaque préalablement huilée.
7. Garnis ta pizza selon ton goût et tes envies, en plus de la sauce tomate et la mozzarella
8. Fais-la cuire 10 minutes dans un four chaud à 220°C (thermostat 7-8)

καλή όρεξη

(en grec, se lit «kali orexi»)