

Pâte à pizza maison

Bon aujourd'hui, si on mettait un peu la main à la pâte ?? Ben oui, plutôt que d'acheter des rouleaux de **pâte à pizza** tout prêts, ou encore pire, d'acheter des pizzas toutes faites au rayon frais ou surgelés, je vous propose d'apprendre à faire votre propre **pâte à pizza** ! Au moins, vous saurez vraiment ce qu'il y a dedans, et vous allez voir, elle est carrément meilleure que la pâte industrielle !! Bon par contre, je ne peux pas vous dire de ne plus aller chercher des pizzas au camion du coin, pour ma part je le fais encore souvent car on a un pizzerio pas loin qui fait juste les meilleures pizzas du monde... Une pâte légère, cuite toujours comme il faut, pas un trottoir de 10 cm de large, et des pizzas très généreusement garnies... J'adore...

Bref, j'arrête de divaguer, je disais donc que j'allais vous donner la recette de la **pâte à pizza maison**, alors la voici ! Bon comme vous l'imaginez, il faut s'y prendre juste quelques heures à l'avance pour que la pâte repose et gonfle bien... Mais croyez-moi, ça vaut le coup d'attendre un peu. Sachez aussi que vous pouvez parfaitement congeler votre **pâte à pizza**, enfin j'dis ca, j'dis rien !^^



Préparation : 30 min

Repos : 4 heures

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 2 grandes pizzas (2 rectangles de la taille de votre plaque du four) :

500 g de farine (de type 55)

1/2 cuillère à café de sucre en poudre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de sel

25 à 30 cl d'eau tiède

De la levure :

- Soit 8 g de levure déshydratée en sachet

- Soit 25 g de levure fraîche de boulanger (recommandé)



Préparation :

1. Versez la farine dans un grand saladier. Faites un puits au milieu et versez la levure et le sucre en poudre. Si vous utilisez de la levure fraîche, délayez-la d'abord dans un tout petit peu d'eau.
2. Mélangez à l'aide d'une fourchette.
3. Ajoutez ensuite le sel sur les bords du saladier.
4. Incorporez au fur-et-à-mesure l'eau tiède.
5. Commencez à pétrir énergiquement.
6. Versez ensuite l'huile d'olive puis pétrissez 2 minutes. Laissez alors reposer la pâte 10 minutes, couverte d'un torchon humidifié pour qu'elle ne dessèche pas.
7. Reprenez ensuite la pâte puis pétrissez-la à nouveau soit au robot à petite vitesse pendant 5 minutes, puis en terminant à la main, soit entièrement à la main pendant une bonne quinzaine de minutes. La pâte doit être souple, lisse et non collante.
8. Formez ensuite deux boules, ou plus si vous voulez réaliser plusieurs petites pizzas.
9. Posez ensuite les boules de pâtes dans des récipients saupoudrés de farine, puis couvrez-les d'un torchon humide. Laissez-les reposer à température ambiante pendant 4 heures à l'abri des courants d'air. Les boules doivent doubler de volume.
10. A la fin du temps de repos, étalez votre pâte avec les mains, en exerçant des pressions légères avec le bout des doigts pour ne pas la dégonfler.
11. Déposez-la sur votre plaque du four, recouverte de papier sulfurisé, ajoutez tous les ingrédients que vous souhaitez dessus (coulis de tomates, mozzarella, basilic, jambon, origan, ail, huile d'olive, anchois, poivrons, ananas, roquette, bref tout ce qui vous inspire!) puis faites cuire votre pizza à 240°C pendant une vingtaine de minutes.

Le petit conseil de Nadoo : Étant donné que cette recette vous donne l'équivalent de 2 grandes pizzas rectangulaires, si vous êtes peu nombreux, je vous conseille de faire 2 boules de pâte, et d'en congeler une des deux !