

Pâte à PIZZA

Ingredients

512

5 g de levure sèche de boulanger
ou 10 g de levure fraîche
100 g d'eau
100 g de lait
350 g de farine
1 c à soupe d'huile d'olive
1/2 c à café de sel



Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, verser 10g de lait tiède et 100 g d'eau tiède (pas plus de 40°C et pas froid non plus, sinon la levure ne va pas s'activer si le lait est trop froid ou trop chaud et ta pâte ne va jamais pousser) avec les 5 g de levure boulangère et mélanger : attendre 10 mn voir plus que ça bulle.

A la main, ou dans le bol d'un robot muni d'un crochet, ajouter à la précédente préparation, 350 g de farine, 1 cas d'huile d'olive et 1/2 càc de sel en prenant garde à ce que le sel ne soit pas en contact avec la levure, et pétrir pendant 1 minute. Puis ajoute les 90 g de lait restant et continuer à pétrir 5 bonnes minutes et ce, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Sortir la pâte du bol du robot et la laisser reposer dans un saladier couvert d'un torchon propre ou d'un film alimentaire, pendant 1 heure.