



TM5

TM6

Pâte à pizza

★★★★★ 4.8 (4.8K évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

4 portions



Ingrédients

30 g d'huile d'olive extra vierge, et un peu pour le saladier

220 g d'eau, à température ambiante

1 c. à café de sucre en poudre (optionnel)
ou 1 c. à café de poudre de malt (optionnel)

20 g de levure boulangère fraîche, émiettée
ou 8 g de levure boulangère sèche (2 c. à café rases)

400 g de farine de blé

1 c. à café de sel

Infos nut.

par 1 portion

Calories

1835.3 kJ / 438 kcal

Protides

11.3 g

Glucides

75.5 g

Lipides

9.8 g

Fibre

3.2 g

[Découvrir](#)



Préparation

- 1 Huiler légèrement un grand saladier et réserver. Mettre l'eau, le sucre et la levure boulangère dans le bol, puis mélanger **20 sec/vitesse 2**.
- 2 Ajouter la farine, l'huile d'olive et le sel, puis activer le mode **Pétrin** $\frac{1}{2}$ **2 min**. Mettre la pâte dans le saladier huilé et former une boule. Couvrir de film alimentaire légèrement huilé pour l'empêcher de coller à la pâte lors de la pousse, puis laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 1 heure). Utiliser la pâte à pizza selon les besoins.

Ustensiles utiles

film alimentaire

Conseils et astuces

À l'étape 2, le film alimentaire peut être légèrement huilé pour l'empêcher de coller à la pâte lorsqu'elle lève.

Utilisez la pâte pour faire 1 grande pizza rectangulaire ou 4 pizzas rondes individuelles.

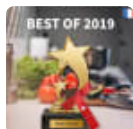
Pour façonner la pizza, mettez la pâte sur une plaque de four tapissée de papier cuisson ou légèrement badigeonnée d'huile d'olive. Abaissez-la en la pressant du bout des doigts en partant du centre vers les bords, et étirez-la doucement pour lui donner sa forme. Vous pouvez aussi l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné avant de la transférer sur une plaque de four tapissée de papier cuisson.

Pour cuire la pizza, formez un petit bord tout autour et ajoutez la garniture de votre choix. Enfournez et faites cuire 20-25 minutes dans un four préchauffé (230°C).

Partager la recette



Collection(s)



Best of 2019

8 Recettes, Suisse



Choix des portions - Best of

100 Recettes, France



Ma Cuisine

196 Recettes, Suisse



Ma Cuisine

196 Recettes, Espagne



Ma Cuisine

196 Recettes, Benelux



Ma cuisine au quotidien

239 Recettes, France



Ma cuisine au quotidien

221 Recettes, Suisse



Ma cuisine au quotidien

196 Recettes, France



Ma cuisine au quotidien

221 Recettes, Canada



Hamburgers

⋮

★★★★★ (453)



Baguette

⋮

★★★★★ (705)



Pâtes fraîches

⋮

★★★★★ (355)



Bun à burger

⋮

★★★★★ (1K)



Su

★

© Copyright 2024

[Conditions d'utilisation](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Non-responsabilité](#)

[Mentions légales](#)

[Cookies](#)

[Contenu du rapport](#)

français