



Pâte à pizza

Donne 8 portions

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 7 à 10 minutes

Préchauffez le four à 260 °C (500 °F)

Allergène courant : blé



Ingrédients :

1,05 l (4¼ tasses) de farine blanche, ou 550 ml (2¼ tasses) de farine blanche et 500 ml (2 tasses) de semoule de blé

6 ml (1¼ c. à thé) de sel de table

Un sachet de 7 g (¼ oz) de levure sèche active

15 ml (1 c. à soupe) de cassonade

425 ml (1¾ tasse) d'eau tiède

10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive

Préparation :

1. Formez une petite butte avec la farine et le sel mélangés sur une surface propre et faites un trou de 7 po au centre. Incorporez la levure et la cassonade à l'eau tiède et mélangez à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer pendant quelques minutes, puis versez dans le trou.
2. En faisant des cercles à l'aide d'une fourchette, ramenez doucement la farine en commençant avec le rebord du puits et mélangez-la avec l'eau (le mélange ressemblera à du gruau épais). Continuez ainsi jusqu'à mélanger toute la farine. Lorsque la pâte est moelleuse et est difficile à mélanger avec la fourchette, farinez-vous les mains et formez une boule.
3. Pétrissez la pâte en la roulant vers l'arrière et vers l'avant à l'aide de votre main gauche pour étirer la pâte vers le bord de la surface de travail tout en utilisant votre main droite pour pousser la pâte à l'opposé. Répétez pendant 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, élastique et douce.
4. Placez-la dans un bol légèrement graissé avec l'huile. Recouvrez le bol d'une serviette de cuisine ou d'une pellicule plastique et laissez la pâte doubler de volume pendant environ 45 minutes.

Cuisson : Faites cuire la pâte sur une plaque de pâtisserie pendant 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.

Traduction d'une recette tirée de Jamie Oliver's Food Revolution

