



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

PÂTE À PIZZA MAISON À LA FARINE ITALIENNE



Ingrédients pour la pâte:

- 500 g de farine spéciale pizza Type 00 (Gran Mugnaio)
- 1 sachet de levure à action rapide + sel compris
- 10 g de sel
- 300 ml d'eau tiède 37° C
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives

Ingrédients pour la garniture :

- 1 boîte de tomates cuisinées
- origan
- jambon ou lardons
- oignons émincés très fins
- fromage râpé
- anchois à l'huile d'olives
- olives noires

Comme j'étais pressée, ça ne change pas, j'ai utilisé ma levure spéciale pain(levure +sel compris) et fait la pâte au robot avec le fouet pétrisseur.

Dans l'ordre : la farine+la levure, mélanger. Ajouter l' eau puis l' huile d'olive en dernier. Pétrir environ 5 mn. Couvrir le bol de film alimentaire et laisser lever 20 à 25 mn, la pâte a doublé de volume. Rabattre sur le plan de travail fariné. Couper la pâte en 2 ou selon votre choix. Bouler la pâte. Poser la boule sur votre toile de cuisson siliconée et étaler la pâte plus ou moins fine selon votre goût.

Garnir la pâte : version tomate ou crème fraîche.

Cuire 20mn four th° 6/7 préchauffé. Les bords ont légèrement gonflés mais elle est restée fine sous la garniture, moelleuse et croustillante à la fois. Un délice...je pense que j'ai enfin trouvé ma farine pour pizza. Vivement que mon four à pain au bois soit construit...