



## Pâte à pizza

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 420 gr soit 3 pizzas pâte fine  
ou 2 pizzas pâte épaisse

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 20 minutes à 200°



### Ingrédients :

- 3 gr de **levure de boulanger sèche** (1 cac)
- 140 gr d'**eau tiède** (en mélangeant 20 gr d'**eau bouillante** avec 120 gr d'**eau froide**)
- 250 gr de **farine de blé**
  - (ou bien 220 gr de **farine de blé** + 30 gr de **semoule de blé extra fine**)
- 1 pincée de **sel**
- 35 gr d'**huile d'olive**
- (2 cas d'**herbes de Provence**)

### Préparation :

1. Dans un saladier, **délayer** la **levure** dans les 140 gr d'**eau tiède** et **laisser** reprendre vie durant 3 minutes
2. **Ajouter** ensuite **tous les autres ingrédients** et **pétrir** durant 5 minutes. *Ne pas hésiter à ajouter farine (ou eau) si besoin pour faire une boule qui ne colle pas aux doigts en la pétrissant.*
3. **Mettre** à 25° pendant 1 heure minimum (maximum 4 heures), par exemple au four sans chaleur tournante ou au soleil recouvert d'un torchon, pour le pointage (première monte)
4. **Re-pétrir** à nouveau (pour dégazer), **façonner** 2 ou 3 boules, **étaler** chaque boule (bien **fariner** le plan de travail) et **poser** les pâtes étalées sur les plateaux à cuisson
5. **Mettre** les plateaux à 25° pendant 30 minutes (par exemple au four sans chaleur tournante) pour l'apprêt (deuxième monte)
6. **Ajouter** la garniture et **cuire** au four 20 minutes à 200°