



Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

PÂTE À PIZZA

05 / 05 / 2015



Préparation : 10 mn + pointage 1 h 30
Cuisson : 15 mn à 240°C ou 5 mn à 400°C
Ingrédients pour : 640 gr = 2 x 320 gr

- 410 gr de farine de blé
- 1 cac de sel
- 45 gr d'huile d'olive
- 180 gr d'eau
- 1,5 cac de levure de boulanger sèche (= 4,5 gr)

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients dans un saladier
2. Pétrir jusqu'à former une boule homogène. Ne pas hésiter à ajouter farine ou eau pour faire une boule qui ne colle pas aux doigts en la pétrissant
3. Mettre la boule à 25° pendant 1 h 30 (par exemple au four sans chaleur tournante) pour le pointage (première monte)
4. Re-pétrir à nouveau (pour dégazer) et façonner 2 boules
5. L'apprêt (deuxième monte) est inutile
6. Étaler chaque boule (bien fariner le plan de travail) et poser les pâtes étalées sur les plateaux à cuisson
7. Ajouter la garniture et cuire au four 15 mn à 240°C ou dans un four à pizza 5 min à 400°C

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm² (ex. surface moule rond de 24 cm = 12*12*3,14 = 452 cm²= 8 * 56 cm²).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes