

PATE A PIZZA FINE

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 1 c. à c. de sel
- ¼ de litre d'eau tiède
- 1 c. à c. de sucre
- Huile d'olive

Verser la farine dans un grand cul de poule et y creuser un puit.

Verser la levure, le sel et le sucre dans un petit cul de poule. Ajouter l'eau tiède. Mélanger et couvrir d'un film plastique. Laisser reposer jusqu'à l'apparition d'une mousse brune en surface.

Verser le contenu dans le puit de la farine et mélanger à la main. Quand la pâte n'est plus collante pétrir environ 5 minute. Arroser d'un peu d'huile d'olive et pétrir à nouveau environ 5 minutes.

Laisser reposer la pâte dans le cul de poule sous un linge humide 1 heure dans un endroit tiède.

Après repos pétrir quelques instants et diviser l'ensemble en plusieurs boules selon la taille désirée des pizzas.

Il est possible de congeler les boules de pâte.

