

Une recette partagée par Masala Book

Pâte à pizza

(pour 2 à 3 pizzas moyennes)

30 g d'huile d'olive

220g d'eau à température ambiante

1 cc de sucre

20g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de  
levure de boulanger sèche

400g de farine

1 cc de sel

Graisser légèrement un grand saladier et réserver.

Si on utilise de la levure sèche, prendre un petit bol, y verser 3 cuillères à soupe d'eau tiède puis le sachet de levure. Remuer et laisser de côté.

Dans un cul de poule ou un saladier, mettre la farine et creuser un puits. Y verser l'eau, l'huile d'olive, le sel et la levure. Bien mélanger à la cuillère. Quand le mélange est homogène et que la pâte commence à devenir élastique et se détacher des bords, mettre la main à la pâte et pétrir ! La pâte doit devenir de plus en plus souple. Lorsque la pâte est bien homogène et souple, former une boule et déposer dans le saladier huilé. Couvrir de film alimentaire et laisser la pâte lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1h de repos).