

Pâte à pizzas

(4 pâtons ou boules de 250 gr)

Catégorie : Entrée, plat, dessert, autre

Difficulté de la recette 

Recette pour 4 pizzas

Temps de préparation : 20 min

Temps de repos : 1h30



Ingédients :

- 600 gr d'eau tiède
- 1 kg de farine t45
- une «pincée » de sel
- huile d'olive
- 25 g de levure fraîche

Ustensiles :

- robot

Instructions de la recette :

La pâte est réalisée à l'aide d'un robot électrique, il faut insérer dans le bol dans l'ordre :

L'eau tiède

Le cube de levure fraîche (photo 1)

La farine

La pincée de sel (photo 2)

Et laisser pétrir dans 10 min (vitesse 1) (photo 3)

Laisser reposer pendant 60 à 90 min afin qu'elle double de volume dans un endroit sans courant d'air et séparer en 4 pâtons ou boules de 250 gr chacun afin de réaliser plusieurs pizzas. (photo 4)

Astuce : Diviser en 2 les proportions suivants les robots le mien est le « cooking chef ».

Comme chacun veut sa pizza, je réalise avec les 4 pâtons : Pizza thon (photo 5), bolognaise (photo 6), gouda/mimolette (photo 7) et chèvre (photo 8)

Bon appétit !



