

Pizza

Ingrédients :

Sel

400 g de farine 45 ou 55

¼ de levure de boulanger (qui sera coupée à la main)

Préparation :

Émietter la levure de boulanger dans de l'eau tiède, mettre le sel dans la farine, sans contact avec la levure, ajouter la levure diluée puis de l'eau tiède, petit à petit (pas plus d'un verre d'eau) ne jamais rajouter de farine. La pâte ne doit plus coller aux doigts et doit être souple. (Plus elle est salée plus elle s'étend donc plus elle est fine)

Couvrir la pâte d'un torchon et laisser reposer au moins 2 h à la chaleur .

Taler la pâte à la main

Garniture :

Huiler la pâte recouvrir d'un coulis de sauce tomate, de champignons coupés en rondelles et de tout autre ingrédients mettre la mozzarella quelques min avant la fin de la cuisson. Ne pas mettre de gruyère ou de jambon.

Cuisson :

15 20 min à four chaud 200°C