Pate à Pizza

Ingrédients pour 4 pizzas d'environ 30 cm de diamètre :

600 ml d'eau

1kg de farine 00

25 gr de levure de bière

6 cuillères à soupe d'huile extra vierge

20 gr de sel

2 cuillères à café de sucre

Recette :

Emietter la levure de bière et la diluer dans de l'eau tiède.

Diluer le sel dans un peu d'eau puis ajouter l'huile

Dans un grand saladier verser la farine et faire un trou, verser la levure de bière, le sel et l'huile puis l'eau tout en commençant à la pétrir.

Lorsque la boule de pate est formée verser un peu de farine sur un plan de travail et continuer à pétrir la pate jusqu'à obtenir une pate lisse et élastique.

Laisser reposer la pate 2h00 dans un saladier recouvert d'un torchon dans un un endroit à température ambiante et à l'abri des courant d'air.

Au bout de 2h00 étaler la pate et garnir de sauce tomate.

Placer la pate à mi hauteur du four à température maximale pendant environ 15 à 20 min.

Dans les dernières 5 min de cuisson ajouter les ingrédients finales fromages, jambon etc ….

Buon apetito