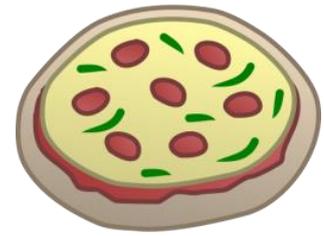


PÂTE à PIZZA



Ingrédients pour 5 à 6 pizzas pâte épaisse :

- Farine Type 55 PIZZA croustillante 1 kg
- Levure sèche ~10 g
- Eau tiède (froide en été) 50 cl (1/2 l.)
- Huile d'olive 60 g
- Sel 1-2 cuillères à café

Préparation : prévoir 2h (avec les temps de repos !)

- 1) Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier : former un puits dans la farine et ajouter l'huile d'olive et 20 cl d'eau.
- 2) Incorporer progressivement le reste de l'eau tout en pétrissant à la main jusqu'à obtenir une pâte assez **ferme**, qui se décolle facilement des doigts. La pâte se détendra après...
- 3) Recouvrir le saladier avec un torchon propre et laisser monter la pâte pendant 1h à 1h30 selon température ambiante (endroit non ventilé tiède, si possible mettre le saladier au soleil ou près d'un radiateur en hiver : c'est plus rapide !) : la pâte doit doubler, voire tripler de volume !
- 4) Reprendre la pâte et former des boules de +/-200 g (pour une pâte **épaisse**) et les étaler sur une table farinée pour former une pâte de 2-3 mm d'épaisseur.
- 5) Laisser lever la pâte 15 à 30 minutes supplémentaires, pour une pâte moelleuse et bien aérée.
- 6) Préchauffer le four à 200-220°C.
- 7) Garnir à votre convenance, puis enfourner (baisser la température à 180°C en cours de cuisson). Cuire +/- 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte bien colorée, d'aspect croustillant et une garniture fondante...

NB : si vous préférez une pâte fine, prévoir les mêmes dosages et former des boules d'environ 150 g (pour environ 8 pizzas).

Les recettes originales du *Moulin⁺*

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

