

La Pâte à Pizza de ma Grand-Mère

Pour 1 pâte à pizza :

- **200 g de farine tamisée**
- **8 cuillères à soupe d'eau chaude**
- **8 cuillères à soupe d'huile**
- **5 g de levure de boulanger**
- **1 pincée de sel**

1. Verser l'eau chaude dans un bol puis ajouter la levure de boulanger puis laisser dissoudre 5/10 minutes avant la préparation.
2. Dans le bol du robot équipé d'un pétrin, mettre la farine et le sel.
3. Ajouter l'huile et la base de l'étape 1.
4. Pétrir le tout à faible vitesse jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Laisser tourner pendant 15 à 20 min toujours à faible vitesse.
6. Couvrir le bol d'un linge humide et laisser pousser la pâte au minimum 2h et au maximum 5h à température ambiante.
7. Une fois levée, travailler légèrement la pâte à la main puis l'étaler au rouleau prête à garnir : c'est prêt !
□

□ Cette recette de pâte à pizza m'a été transmise par l'une de mes grand-mères. □

Il ne reste plus qu'à laisser libre court à votre imagination pour la garniture de votre pizza (cuisson 10 à 15 minutes à 210°) ! □

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 