

## PATE A PIZZA

### **Le Levain**

- 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée ou 8 g de levure fraîche
- 2/3 cuillères à soupe d'eau tiède (35°)

Incorporez dans un verre le sachet de levure et l'eau tiède et laissez reposer environ 15/20 minutes, puis passez à l'étape suivante.

### **La pâte**

- 400 g de farine (type 55 de préférence)
- 2/3 cuillères à soupe d'huile d'Olive
- De l'eau tiède
- Une grosse pincée de sel

Délayez doucement votre levain à l'aide d'une cuillère.

Dans un autre récipient, versez la farine et formez un puits au centre, ensuite, ajoutez l'eau tiède, ainsi que l'huile d'olive, le sel et le levain.

Mélangez en incorporant peu à peu la farine au centre du puits et ensuite, pétrissez la pâte.

La qualité d'une pâte réside principalement dans la phase de pétrissage. Ne la négligez pas !

Pétrissez le plus longtemps possible et le plus énergiquement possible avec la paume de la main, afin d'obtenir une pâte souple et élastique.

Une fois pétrie, couvrez la pâte d'un torchon, et laissez la reposer dans un endroit tiède, pendant au minimum 1 heure.

Après le repos, pétrir quelques instants votre pâte, divisez la en 2 boules égales et commencez à étaler la pâte sur votre plan de travail bien fariné.

Pour finir, garnissez-la avec les ingrédients de votre choix. Enfourez la dans un four préchauffé à 200 ° et dégustez la !