

Petits Ateliers du Samedi

RÉDUCE
REUSE
RECYCLE

Les recettes

TESTÉES ET
APPROUVÉES

La Pate à Pizza

Pour 2 pates



- 450 g de farine (blanche ou semi-complète)
- 240 ml d'eau
- 1/2 sachet de levure de boulangerie, ou 15 g de levure fraîche (chez votre boulanger)

- 1 c. s. d'huile d'olive
- 1 c. c. de sel
- 1/2 c. c. de sucre

Dans un petit bol, délayez la levure dans l'eau tiède feu. Laissez pendant 5 à 10 minutes, le mélange doit mousser.

Dans un grand saladier versez la farine avec le sel et le sucre. Mélangez. Ajouter la levure, l'huile et un peu d'eau. Commencez à mélanger avec une cuillère. Versez le reste de l'eau et mélangez encore cette fois il faut y mettre les mains !

Quand la pate est homogène pétrissez pendant quelques minutes, quand vous avez mal aux bras vous pouvez laisser reposer la pate dans un endroit chaud, mais pas trop, par exemple près du chauffage, mais pas dans le four ! Pendant 3/4 d'heure ou plus, la pate doit doubler de volume.

Préchauffez votre four au maximum (250°C).

Farinez un plan de travail étalez la moitié du paton pour faire une pizza d'environ 30 cm de diamètre.

Déposez la pate sur du papier sulfurisé et ensuite sur la grille du four. C'est important si vous garnissez la pate avant la mettre sur le papier, vous ne pourrez plus la déplacer la pate sera humide. Et si vous voulez que la pate soit croustillante, il faut la mettre sur la grille et pas sur la plaque qui risque de garder l'humidité. Mettre le four sur grill et cuire 5 à 10 minutes maximum ! Autre conseil si votre four le permet utilisez la chaleur tournante !

Pour la garniture faites vous plaisir ! Et n'oubliez pas que vous pouvez en faire des sucrées: sauce au chocolat, morceaux de poires et poudre de noisette ou crème pomme et caramel !

Pendant que la première cuit étalez et garnissez la seconde, toujours sur une feuille de papier sulfurisé. Elle cuira le temps que la première refroidisse !

Servi avec une salade verte. Bonne appétit !

Voilà ce que nous avons fait au jardin:

