RICARDO



Pâte à pizza pour 8

Préparation	Levée	Portions
15 min	**3 h**	**8**

Rendement
4 boules, pour pizzas de 30 cm (12 po) de diamètre

Prix par portion ⓘ	Se congèle
0,11 $	**Oui**

Ingrédients

- [ ] 675 g (4 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- [ ] 40 ml (8 c. à thé) de sucre
- [ ] 10 ml (2 c. à thé) de levure instantanée
- [ ] 10 ml (2 c. à thé) de sel
- [ ] 500 ml (2 tasses) d’eau, tiède

Préparation

- [ ] Dans un grand bol, à l’aide d’une cuillère de bois, ou dans un batteur sur socle en utilisant le crochet à pétrir, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l’eau et mélanger jusqu’à l’obtention d’une boule molle. Pétrir la pâte 5 minutes sur un plan de travail légèrement fariné avec les mains ou au batteur sur socle jusqu’à ce qu’elle devienne lisse.
- [ ] Former une boule avec la pâte et la déposer en la retournant dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir et laisser reposer dans un endroit tiède et humide de 2 à 3 heures ou jusqu’à ce que la pâte ait doublé de volume, ou de 24 à 48 heures au réfrigérateur dans un contenant hermétique ou dans une casserole avec un couvercle.
- [ ] Sur un plan de travail légèrement fariné, couper la pâte en 4 parts égales. Former chaque part en boule et les déposer dans un grand contenant hermétique ou sur une plaque de cuisson légèrement farinée, puis couvrir de pellicule plastique (voir note). Laisser reposer 1 heure ou jusqu’à ce que la pâte ait doublé de volume.