

# Recette Pâte à pizza Maison ( sans robot , ni machine )

## Ingrédients :

- 500g de farine T65
- 2 cuillères à café de sel
- 32 cl d'eau tiède
- 5g de levure boulangère
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

et c'est tout !



## **C'est parti !**

Ajouter le sel dans le saladier contenant la farine  
Mélanger le tout à sec  
Ajouter la cuillère à soupe d'huile d'olive

Dans un petit récipient diluer la levure avec de l'eau légèrement tiède  
Faire un puits au centre du saladier puis l'ajouter à la préparation  
Ajouter aussi le reste de l'eau

Mélanger tranquillement ( avec spatule et/ou les mains )  
Objectif , obtenir une pâte légèrement collante , sans être trop humide  
Ensuite pétrir la pâte pendant 5 minutes environ sur le plan de travail ( *si vous n'êtes pas à l'aise avec cette étape pétrir pendant 10 minutes* )

Fariner légèrement le fond du saladier , et y remettre la pâte.  
Couvrir d'un film ou d'un chiffon humide et laisser reposer entre 40min et 1h

Sortir la pâte , sur le plan de travail préalablement fariné  
La diviser en 2 ( pour 2 belles pizzas, ou en 3 pour 3 pizzas plus petites et plus fines )  
*Je divise à l'oeil , vous pouvez peser si vous le souhaitez pour des pâtons de même poids.*

Bouler les 2 pâtons avec des replis vers l'intérieur, sans les retourner  
Ensuite les retourner pour lisser le dessous et ainsi fermer les plis

Laisser ensuite reposer les pâtons pendant 1h chacun dans un saladier ( les couvrir pour ne pas qu'ils sèchent )

1h plus tard, vos pâtons sont prêt à l'emploi.

Etalez votre pâte et garnir comme vous le souhaitez !  
Bon AP !

*J'ai volontairement détaillé les étapes afin de vous aider au maximum.  
Si vous n'avez pas de farine type 00, utilisez de la T65, au pire vous pouvez aussi utiliser de la 55.*

Lancez vous et bon appétit ! N'hésitez pas à me faire votre retour sur ma vidéo :

<https://youtu.be/JZHJp92qxaQ>



( *Stef FamilyRoss* sur Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCpqv6Ev7CPZrhWaGG9mdtCA> )