

Pate à Pizza Anna Maria



1kg de farine

½ verre d'huile d'olive (10cl)

½ verre de lait tiède (10 cl)

50 gr de levure de boulanger fraiche

1 cuillère à café de sel

1 pointe de sucre

Eau chaude : quantité selon besoin

- Faire un puits dans la farine posée sur le plan de travail
- Mettre au milieu la levure de boulanger et de l'eau tiède.
- Faire une petite boule bien homogène de la taille d'une petite balle. Faire une croix au couteau dessus
- Plonger la boule dans de l'eau très chaude jusqu'à ce qu'elle remonte à la surface.
- Récupérer la boule et la remettre dans le trou de la farine avec le lait, l'huile, le sel et le sucre.
- Travailler le tout jusqu'à obtenir une pate souple, lisse et élastique. Rajouter de l'eau chaude si nécessaire. Faire une croix au couteau sur le dessus de la pate.
- Mettre la pate dans une grande casserole et couvrir d'un torchon
- Laisser la pate monter dans un endroit le plus chaud possible pendant au moins une heure.

Avec 1 kg de farine on peut faire 4 grandes pizzas de la taille de la plaque du four avec une pate fine.

La pizza doit cuire environ 15 minutes à four très chaud (240 °C) – Surveiller la cuisson car selon les fours c'est variable.